

# SOP6102S2PG



<b>Категорія</b>	60 см
<b>Сімейство продуктів</b>	Духова шафа
<b>Енергоживлення</b>	Електричний
<b>Джерело нагрівання</b>	Електрика
<b>Метод приготування</b>	Комбінований з пароваркою
<b>Тип</b>	Пиролитическая с паром
<b>Система очищення</b>	Піролітичне очищення
<b>Код EAN</b>	8017709326869



## Естетика

<b>Естетика</b>	Linea	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Колір</b>	Neptune Grey	<b>Тип серіографії</b>	Символи
<b>Оздоблення</b>	Матовий	<b>Дверка</b>	Суцільне скло
<b>Дизайн</b>	Плаский	<b>Ручка</b>	Линия (Linea)
<b>Матеріал</b>	Скло	<b>Колір ручки</b>	Сатинированный металл и черный
<b>Тип скла</b>	Прозоре скло	<b>Логотип</b>	Серіографія

## Управління



<b>Тип дисплея</b>	EvoScreen	<b>Налаштування управління</b>	Сенсорне управління
<b>Вид дисплея</b>	LCD		

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування** 12

**Традиційні функції приготування (згідно тесту)**

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Великий гриль
Нижній нагрів	Функція "піца"	

## Функції пару

	Статичний Вентилюваний		Пар термовентилюваний		Турбо
(пар+кільцевий нагрів+вентилятор)					

Гриль + конвекція

## Інші функції пару

	Очищення резервуару		Злив води		Заливання води
	Очищення від накипу				

## Інші функції

	Розморожування за часом		Підняття тіста		Приготування на камені
	Барбекю		Аерогриль		Шабат

## Функції очищення

	Піроліз
--	---------

## Опції



<b>Опція програмування часу</b>	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	<b>Інші опції</b>	Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість
<b>Таймер</b>	Так	<b>Термощуп для м'яса</b>	Так
<b>Лічильник хвилин</b>	1	<b>Режим Showroom</b>	Так
<b>Блокування управління</b>	Так	<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так

## Технічні характеристики



<b>Об'єм (л)</b>	72 l	<b>Знімні дверцята</b>	Так
<b>Внутрішня камера</b>	QS-Galileo	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Мінімальна температура</b>	25 °C	<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так
<b>Максимальна температура</b>	280 °C	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	4
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Петлі Soft Open</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Повітряпровід</b>	Фіксований

<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Канал охолодження</b>	Подвійний
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Зниження швидкості системи охолодження</b>	Так
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Блокування дверцят при піролізі</b>	Так
<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт	<b>Пароварки, модельний ряд</b>	20 - 40%
<b>Потужність грилю</b>	1750 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Потужність кільцевого нагрівального елемента</b>	2000 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Заливання води</b>	Ручної
<b>Дверцята</b>	Холодні дверцята	<b>Місткість резервуара</b>	0,8 л

## Продуктивність/ Енергоспоживання



<b>Клас енергоефективності</b>	A+	<b>Споживання енергії з примусовою конвекцією</b>	2,45 МДж
<b>Корисний об'єм</b>	68 л	<b>Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)</b>	0,68 кВт/ч
<b>Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)</b>	1,09 кВт/ч	<b>Кількість духовок</b>	1
<b>Споживання енергії з природною вентиляцією</b>	3,92 МДж	<b>Клас енергоефективності</b>	81 %

## Акcesуари в комплекті



<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Деко емальоване (20 мм)</b>	1	<b>Термощуп для м'яса</b>	Да, одна точка
<b>Глибоке емальоване деко (50 мм)</b>	1		

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Номінальна потужність (кВт)</b>	3000 Вт
<b>Тип електричної вилки</b>	Hi	<b>Частота струму (Гц)</b>	50/60 Гц
<b>Сила струму (А)</b>	13 А	<b>Довжина електричного кабелю</b>	150 см



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Решетка для аэрогриля. Идеально подходит для приготовления блюд, которые обычно жарят в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира. С ее помощью можно быстро и просто приготовить картофель фри, жареные овощи и рыбу, добившись идеальной румяной корочки.



### BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



### ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



### GTT2



### PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой  
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



### SFLK1

Захисне блокування



### STONE2



### AIRFRY2



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP2



### GTTV2



### PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



### STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



## Symbols glossary

-  Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини ВВQ. Підходить для відтворення соковитих і хрустких страв у духовці з типовим смаком приготування на грилі. Ребриста сторона особливо підходить для м'яса та сирів, а гладка - для риби, морепродуктів та овочів.
-  Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
-  Духовые шкафы, комбинированные с паром: система приготовления на пару позволяет приготовить любые блюда более бережно и быстро. Колебания температуры и уровня пара позволяют добиться желаемого гастрономического результата. Приготовление на пару снижает использование жира в пользу более здоровой и натуральной пищи, а также сводит к минимуму потерю веса и объема пищи во время приготовления. Приготовление на пару идеально подходит для приготовления мяса: оно не только делает мясо очень мягким, но и сохраняет цвет и делает его более сочным. Также рекомендуется для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба: фактически влажность позволяет тесту расти и развиваться во время приготовления до образования внешней корочки. В результате получается более легкий и легкоусвояемый продукт. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без их подсушивания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Новый Расширенный цифровой дисплей оснащен улучшенной оптимизированной цветной графикой: 5 сенсорных кнопок позволяют очень просто управлять функциями и параметрами.
-  Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
-  Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.
-  A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.
-  Дверца с четверным остеклением
-  Электрический



Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. Верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Интенсивное и однородное приготовление. Вентилятор работает, и тепло поступает одновременно снизу и сверху. Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи и улучшает внутреннее приготовление продуктов, которые становятся более хрустящими и легко усваиваемыми. Идеально подходит для жаркого из телятины, утки и целой рыбы.



Кольцевой нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.



Залив и слив воды



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подогрев пищи



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



**ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ:** духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



**ШАБАТ:** функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2-3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Вместимость указывает объем полезного пространства в камере духового шкафа в литрах.



Спеціальна функція приготування для решітки фритюру AIRFRY . Ідеально підходить для відтворення традиційного смаження в духовці, але з меншою кількістю калорій і жиру. Дозволяє швидко і просто готувати такі страви, як картопля фрі, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.



Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходить для приготування піци з тими ж результатами, що і в звичайній дров'яній печі. Можна також використовувати для випікання хліба, фокаччі та інших рецептів, таких як пироги або печиво