

SOP6102TS



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Тип	Пиролитическая традиционная
Система очистки	Пиролитическая очистка
EAN-код	8017709294786



Эстетика

Эстетика	Linea	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Серебристый	Дверца	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	Ручка	Linea
Дизайн	Плоский	Ручки	Хромированный
Материал	Стекло	Логотип	Шелкография
Тип стекла	Стекло Stopsol	Поворотные переключатели	Linea
Цвет шелкографии	Белый		

Управление



Тип дисплея	EvoScreen	Управление	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки
Вид дисплея (технология)	LCD-дисплей		
		Количество переключателей	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	10
---	----

Традиционные функции приготовления

Статический

Вентилируемый

Термовентилируемый

Турбо

Eco

Гриль большой

Гриль большой + конвекция

Нижний нагрев

Нижний + задний нагрев + конвекция

Функция "Пицца"

Другие функции

Размораживание по времени

Поднятие теста

Приготовление на камне

Барбекю

Аэрогриль

Шаббат

Функции очистки

Пиролиз

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Другие опции

Поддержание тепла, Eco Light, Вкл./выкл. звука, Освещение

Таймер поминутный

Да

Режим Showroom

Да

Счетчик минут

1

Быстрый

Да

Блокировка управления

Да

предварительный разогрев

Технические характеристики



Минимальная температура

30 °C

Съемная дверца

Да

Максимальная температура

280 °C

Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да

Количество уровней приготовления

5

Внутренние стекла дверцы съемные

Да

Количество конвекторов

1

Количество стекол дверцы

4

Количество ламп подсветки

2

Петли Soft Close

Да

Тип подсветки

Галогенная

Петли Soft Open

Да

Регулируемая подсветка

Да

Воздуховод

Фиксированный
Тангенциальная

Система охлаждения

Двойной

Канал охлаждения

Мощность ламп подсветки	40 Вт	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Освещение при открытой дверце	Да	Блокировка дверцы при пиролизе	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)	353x470x401 мм
Мощность гриля	1750 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		
Открывание дверцы	Стандартное открывание		
Дверца	Холодная		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.45 МДж
Полезный объем	68 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.68 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.09 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.92 МДж	Индекс энергоэффективности	81 %

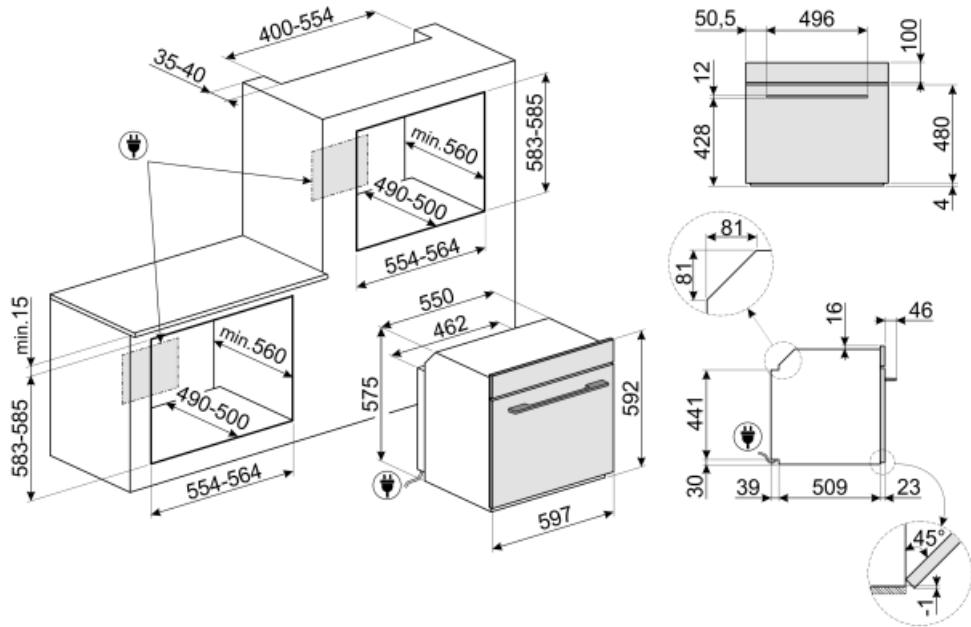
Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем	1	Решетка для противня	1
Противень эмалированный (20 мм)	1	Телескопические направляющие неполного выдвижения	1
Глубокий эмалированный противень (50 мм)	1		

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	115 см
Номинальная мощность	3000 Вт		



Not included accessories

AIRFRY



SFLK1



ET50



Эмалированный противень, глубина 50
мм

ET20



Эмалированный противень, глубина 20
мм

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

GTP2



PR3845X



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

GTT2



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.

PALPZ



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

Symbols glossary (TT)



Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дисплей EVO Screen



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



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



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с четвертым остеклением



Электрический



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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 Ever Clean 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.



Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.



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.

 Only bottom heating element: this function is ideal for products that require additional base temperature without browning, for example, confectionery items, pizza. It also works well for slow cooking ragu and casseroles.	 Ring + bottom heating + convection: adding a bottom element increases the bottom heating from below for food that requires additional preparation.
 Combination of fan and circular element: around it gives the method of preparation with hot air. This provides many advantages, including the absence of preheating, if the preparation time exceeds 20 minutes, the lack of aroma transfer during simultaneous preparation of different products, less energy consumption and more time for preparation. It works for all types of food.	 ECO: preparation with low energy consumption: this function is especially suitable for preparation at one level with low energy consumption. It is recommended for all types of products, except those that may release a lot of moisture (for example, vegetables). To achieve maximum energy saving and shorten time, it is recommended to place products in the oven without preheating the working chamber.
 Use of grill gives excellent results in the preparation of meat of medium and small portions, especially in combination with rotisserie (wherever possible). It also works well for sausages and bacon.	 Grill with convection: convector reduces strong heat from the grill, providing an excellent method of preparation on the grill of various products, chops, steaks, sausages and others. Providing even roasting and distribution of heat without drying products. Two upper levels are recommended for use, while the lower part of the oven can be used for simultaneous heating of heat, which is an excellent tool for breakfast preparation on the grill. Small grill (only central part) works well for small quantities of food.
 Pizza function: special function for pizza preparation on special stone. This allows you to get a soft inside and crispy outside pizza with perfectly prepared filling, not dry and not overcooked.	 Ring+top + bottom heating elements: use of fan with both elements allows you to quickly and effectively prepare pizza, which is ideal for larger volumes, requiring careful preparation. It offers the same result as a grill, moving heat instead of food, allowing you to prepare a product of any size or shape.
 Fully glass internal surface of the door, single flat surface, which is easy to maintain in cleanliness.	 Internal glass door: it is removed for cleaning with several quick movements.
 Food warming	 Side lighting: two lamps on opposite sides of the inner chamber improve visibility inside the oven.



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.



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.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровянной печи.