

# SOP6104S2PG



<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>	8017709326838



## Естетика

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

## Управління



<b>Тип дисплея</b>	VivoScreen	<b>Кількість мов на дисплеї</b>	20
<b>Вид дисплея</b>	TFT	<b>Мови на дисплеї</b>	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
<b>Налаштування управління</b>	Сенсорне управління		

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій приготування</b>	19
<b>Задані рецепти</b>	150
<b>Рівні зволоження</b>	3 + ручне
<b>Персональні рецепти</b>	10

### Традиційні функції приготування (згідно тесту)

- |                             |                         |                                  |
|-----------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Статичний                   | Статичний Вентильований | Термовентиляція                  |
| Turbo                       | ECO                     | Великий гриль                    |
| Великий вентиляований гриль | Нижній нагрів           | Термовентильований нижній нагрів |
| Функція "піца"              |                         |                                  |

### Функції зволоження

- |                         |                                  |                 |
|-------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Статичний Вентильований | Термовентильований нижній нагрів | Термовентиляція |
| Turbo                   | Конвекція + гриль                |                 |

### Функції пару

- |                         |                                   |       |
|-------------------------|-----------------------------------|-------|
| Статичний Вентильований | Пар термовентильований            | Турбо |
|                         | (пар+кільцевий нагрів+вентилятор) |       |

Гриль + конвекція

### Інші функції пару

- |                     |           |                |
|---------------------|-----------|----------------|
| Очищення резервуару | Злив води | Заливання води |
| Очищення від накипу |           |                |

### Інші функції

- |                         |                         |                |
|-------------------------|-------------------------|----------------|
| Розморожування за часом | Розморожування за вагою | Підняття тіста |
| Приготування на камені  | Барбекю                 | Аерогриль      |
| Підтримання тепла       | Сушка посуду / підігрів | Шабат          |

### Функції очищення

- |         |
|---------|
| Піроліз |
|---------|

## Опції



<b>Опція програмування часу</b>	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	<b>Одночасне приготування</b>	Так
<b>Таймер</b>	Так	<b>Приготування Delta T</b>	Так
<b>Лічильник хвилин</b>	3	<b>Режим Showroom</b>	Так
<b>Блокування управління</b>	Так	<b>Режим відео, демо-підручник</b>	Так
<b>Інші опції</b>	Підтримання тепла, Eco light, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість	<b>Візуальна допомога Хронологія</b>	Так Так, останні 10 використаних функцій
<b>Термощуп для м'яса</b>	Так	<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так
<b>Багатоступінчасте приготування</b>	Да, до 2 шагів	<b>Управління підігрівом</b>	Так
<b>Система "Умное приготовление"</b>	Так		

## Технічні характеристики



<b>Об'єм (л)</b>	68 l	<b>Дверцята</b>	Холодні дверцята
<b>Внутрішня камера</b>	QS-Galileo	<b>Знімні дверцята</b>	Так
<b>Мінімальна температура</b>	25 °C	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Максимальна температура</b>	280 °C	<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	4
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Петлі Soft Open</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Повітряпровід</b>	Фіксований
<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Канал охолодження</b>	Подвійний
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Зниження швидкості системи охолодження</b>	Так
<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт	<b>Блокування дверцят при піролізі</b>	Так
<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	1000 Вт	<b>Пароварки, модельний ряд</b>	20 - 40%
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Потужність кільцевого нагрівального елемента</b>	2000 Вт	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Заливання води</b>	Ручної
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Місткість резервуара</b>	0,8 л

## Продуктивність/ Енергоспоживання



<b>Клас енергоефективності</b>	A+
<b>Корисний об'єм</b>	68 л
<b>Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)</b>	1.09 кВт/ч
<b>Споживання енергії з природною вентиляцією</b>	3.92 МДж

<b>Споживання енергії з примусовою конвекцією</b>	2.45 МДж
<b>Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)</b>	0.68 кВт/ч
<b>Кількість духовок</b>	1
<b>Клас енергоефективності</b>	81 %

## Акcesуари в комплекті



<b>Luxury решітка (нержавіюча сталь)</b>	1
<b>Деко емальоване (20 мм)</b>	1
<b>Глибоке емальоване деко (50 мм)</b>	1
<b>Решітка для дека</b>	1

<b>Телескопічні спрямовувачі повного висунення</b>	1
<b>Термощуп для м'яса</b>	Так, багатоточковий
<b>Інше</b>	комплект для заливання води

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В
<b>Тип електричної вилки</b>	Ні
<b>Сила струму (А)</b>	13 А

<b>Номінальна потужність (кВт)</b>	3000 Вт
<b>Частота струму (Гц)</b>	50/60 Гц
<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.



### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



### ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



### GTT2



### PALPZ

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



### PR3845X

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



### STONE2



### AIRFRY2



### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP2



### GTTV2



### PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



### 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.



Приготування з функцією DeltaT. Духова шафа автоматично встановлює температуру на заздалегідь визначену температуру (так звану DeltaT), вищу за температуру, зафіксовану термощупом. Коли термощуп виявляє додатковий градус, духовка шафа автоматично підвищує внутрішню температуру на один градус. Духовка пропонує можливість вибору між трьома різними режимами приготування DeltaT (повільний, середній і швидкий) і встановлення будь-якої бажаної температури. Поєднання технологій, які дозволяють отримати ніжні, соковиті, корисні продукти найвищої якості.



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.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.

- |  |   |
|--|---|
|  <p>4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления</p>  |  <p>Дверца с четверным остеклением</p>   |
|  <p>Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.</p>  |  <p>Электрический</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p> |



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.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



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.



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.





















Гриль с конвекцией + пар: для создания идеально прожаренного мяса. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным.



Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.



Кольцевой + нижний нагрев с пароувлажнением: идеально подходит для печенья и пирогов с заварным кремом. Благодаря этой функции основа будет хрустящей, а начинка не высохнет из-за дополнительной влажности в рабочей камере.

-  Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подогрев пищи
-  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.
-  Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.
-  Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.
-  Система "Умное приготовление": для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.
-  Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.
-  Турбо с пароувлажнением: для создания идеально прожаренного мясного ассорти. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным, а тепло от турбо-функции создает карамелизированные ароматы, которые мы знаем и любим.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.
-  Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.
-  ШАБАТ: функция, 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.
-  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.



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



Многоточечный датчик температуры имеет три точки измерения. Это означает, что измеряется не только температура в центре продукта, но и температура в других его областях. Духовка обрабатывает все эти данные, чтобы избежать неравномерности приготовления. Таким образом, каждый продукт можно приготовить в профессиональном, ресторанном стиле.



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



Специальная функция приготовления для прямоугольного вогнетривкого камня PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, что и в обычной дровяной печи. Можно также использовать для выпекания хлеба, фокаччи та інших рецептів, таких як пироги або печиво



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



INSTANT GO: активация цієї опції дозволяє негайно розпочати приготування. Підігрів включається в час приготування, і духовка поступово досягне бажаної температури. Особливо підходить для заморожених продуктів.



Ідеальний спосіб приготувати повноцінне меню за кілька простих кроків з значною економією часу. У великій духовці можна одночасно розмістити кілька видів продуктів, які готуються без обміну запахами. Ретельно прораховані термодинамічні потоки забезпечують рівномірне приготування на кожному рівні. Алгоритм SameTime розраховує час, функції приготування і всі параметри таким чином, щоб 3 страви були готові одночасно



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.