

# SOP6104S2PG



**Категорія** 60 см

**Сімейство продуктів** Духова шафа

**Енергоживлення** Електричний

**Джерело нагрівання** Електрика

**Метод приготування** Комбінований з пароваркою

**Тип** Пиролітическая с паром

**Система очищення** Піролітичне очищення

**Код EAN** 8017709326838



## Естетика

**Естетика** Linea

**Колір** Neptune Grey

**Оздоблення** Матовий

**Дизайн** Плаский

**Матеріал** Скло

**Тип скла** Прозоре скло

**Колір серіографії** Чорний

**Дверка** Суцільне скло

**Ручка** Linea (мінімалізм)

**Колір ручки** Сатинированный металл и черный

**Логотип** Серіографія

## Управління



**Тип дисплея** VivoScreen

**Вид дисплея** TFT

**Налаштування управління** Сенсорне управління

**Кількість мов на дисплеї** 20

**Мови на дисплеї**

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)

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування**

19

**Задані рецепти**

150

**Рівні звологення**

3 + ручне

**Персональні рецепти**

10

### Традиційні функції приготування (згідно тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 Turbo	 ECO	 Великий гриль
 Великий вентильований 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 DeltaT</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</b>	Так
<b>Термощуп для м'яса</b>	Так	<b>Хронологія</b>	Так, останні 10 використаних функцій
<b>Багатоступінчасте приготування</b>	Да, до 2 шагов	<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так
Smart cooking	Так	<b>Управління підігрівом</b>	Так

## Технічні характеристики



<b>Об'єм (л)</b>	72 л	<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</b>	Так
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Знімне</b>	
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	4
<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Петлі Soft Open</b>	Так
<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Повітряпровод</b>	Фіксований
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Канал охолодження</b>	Подвійний
<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт	<b>Зниження швидкості системи охолодження</b>	Так
<b>Потужність верхнього нагрівального елементу</b>	1000 Вт	<b>Блокування дверцят при піролізі</b>	Так
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт	<b>Пароварки, модельний ряд</b>	20 - 40%
<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</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 дверцята</b>	Традиційне Холодні дверцята	<b>Заливання води</b>	Ручной
		<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 природною вентиляцією (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 %

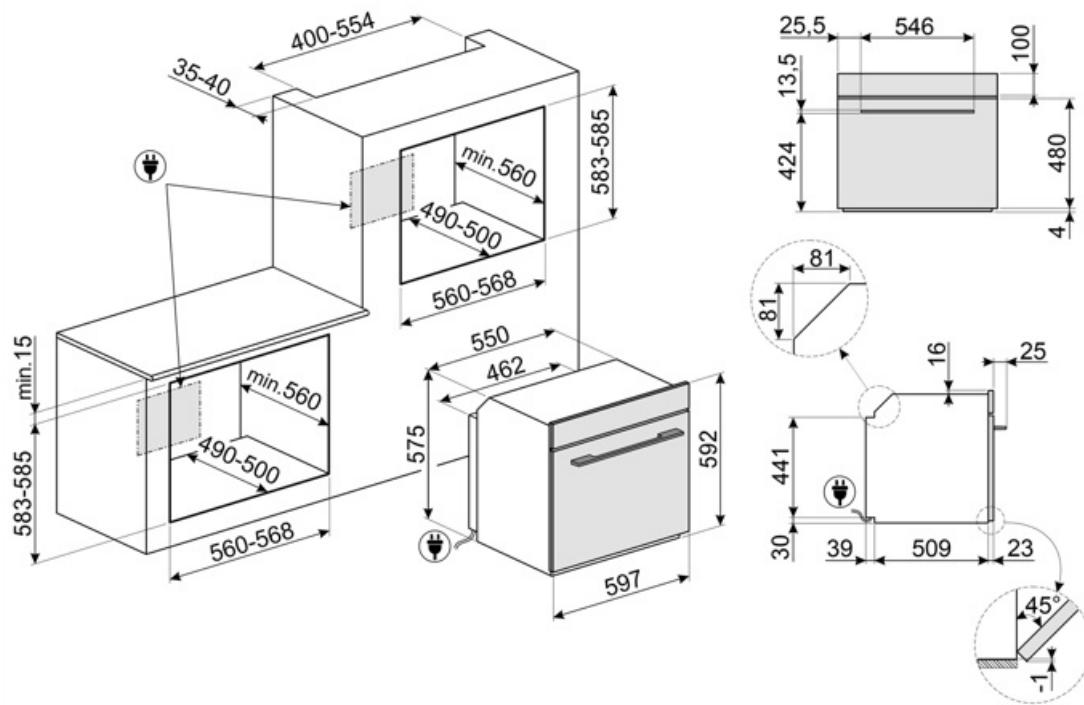
## Аксесуари в комплекті



<b>Luxory решітка (нержавіюча сталь)</b>	1	<b>Телескопічні спрямовувачі повного висунення</b>	1
<b>Деко емальоване (20 мм)</b>	1	<b>Термощуп для м'яса</b>	Так, багатоточковий
<b>Глибоке емальоване деко (50 мм)</b>	1	<b>Інше</b>	комплект для заливання води
<b>Решітка для дека</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 (A)</b>	13 А	<b>Довжина електричного кабелю</b>	150 см



## Compatible Accessories

AIRFRY



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



ET50



GTT2



PALPZ



PR3845X



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

AIRFRY2



BN620-1



ET20



GTP2



GTTV2



PR3845N



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 печеные. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



---

STONE2



## 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.



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



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.



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



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.



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроям для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



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.



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.



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.



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.



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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



ЭКО: 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.



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.



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.



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 - ФУНКЦІЯ 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 Smart Cooking: 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.



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.



Дисплей VIVOScreen



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



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: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог юдаїзму, щодо дня відпочинку.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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 обработает все эти данные, чтобы избежать неравномерности приготовления. Таким образом, каждый продукт можно приготовить в профессиональном, ресторанном стиле.



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



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



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, духова 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.