

# SOP6104TPG



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Нагрев сзади с конвекцией
<b>Тип</b>	Пиролитическая традиционная
<b>Система очистки</b>	Пиролитическая очистка
<b>Международный артикул (EAN-код)</b>	8017709326821



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Линия (Linea)	<b>Цвет шелкографии</b>	Черный
<b>Цвет</b>	Neptune Grey	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Отделка</b>	Матовый	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручка</b>	Линия (Linea)
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Ручки</b>	Сатинированный металл и черный
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Логотип</b>	Шелкография

## Управление



<b>Тип дисплея</b>	VivoScreen	<b>Количество языков на дисплее</b>	20
<b>Вид дисплея (технология)</b>	Дисплей	<b>Языки на дисплее</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>Управление</b>	Сенсорное		

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	10
---	----

**Автоматические программы** 150

**Персональные рецепты** 10

**Традиционные функции приготовления**

- |                           |               |                           |
|---------------------------|---------------|---------------------------|
| Статический               | Вентилируемый | Нагрев сзади с конвекцией |
| Турбо                     | Экономичный   | Гриль большой             |
| Гриль большой + конвекция | Нижний нагрев | Нижний нагрев + конвекция |
| Функция "Пицца"           |               |                           |

**Другие функции**

- |                           |                        |                |
|---------------------------|------------------------|----------------|
| Размораживание по времени | Размораживание по весу | Поднятие теста |
| Приготовление на камне    | Барбекю                | Аэрогриль      |
| Поддержание тепла         | Подогрев посуды        | Шаббат         |

**Функции очистки**

- Пиролиз

**Опции**



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Одновременное приготовление</b>	Да
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Деликатное приготовление по разнице температур</b>	Да
<b>Счетчик минут</b>	3	<b>Демонстрационный режим</b>	Да
<b>Блокировка управления</b>	Да	<b>Режим видео, демо-учебник</b>	Да
<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Умная подсветка, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение, Режим ограничения потребляемой мощности	<b>Электронное руководство</b>	Да
<b>Термошуп</b>	Да	<b>Хронология</b>	Да, последние 10 использованных функций
<b>Пошаговое приготовление</b>	Да, до 2 шагов	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да
<b>Система "Умное приготовление"</b>	Да	<b>Быстрый старт</b>	Да

**Технические характеристики**



<b>Объем (л)</b>	68 l	<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание
<b>Внутренняя камера</b>	QS-Galileo	<b>Дверца</b>	Холодная
<b>Минимальная температура</b>	25 °C	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Максимальная температура</b>	280 °C	<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Количество конвекторов</b>	1	<b>Количество стекол дверцы</b>	4
<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>Петли "Плавное закрывание"</b>	Да
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Петли "Плавное открывание"</b>	Да
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Воздуховод</b>	Фиксированный
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Канал охлаждения</b>	Двойной
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт	<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт	<b>Блокировка дверцы при пиролизе</b>	Да
<b>Мощность большого гриля</b>	2700 Вт	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2000 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль лёгкой очистки

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Класс энергоэффективности</b>	A+	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2,45 МДж
<b>Полезный объем</b>	68 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0,68 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1,09 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	3,92 МДж	<b>Индекс энергоэффективности</b>	81 %

## Аксессуары в комплекте

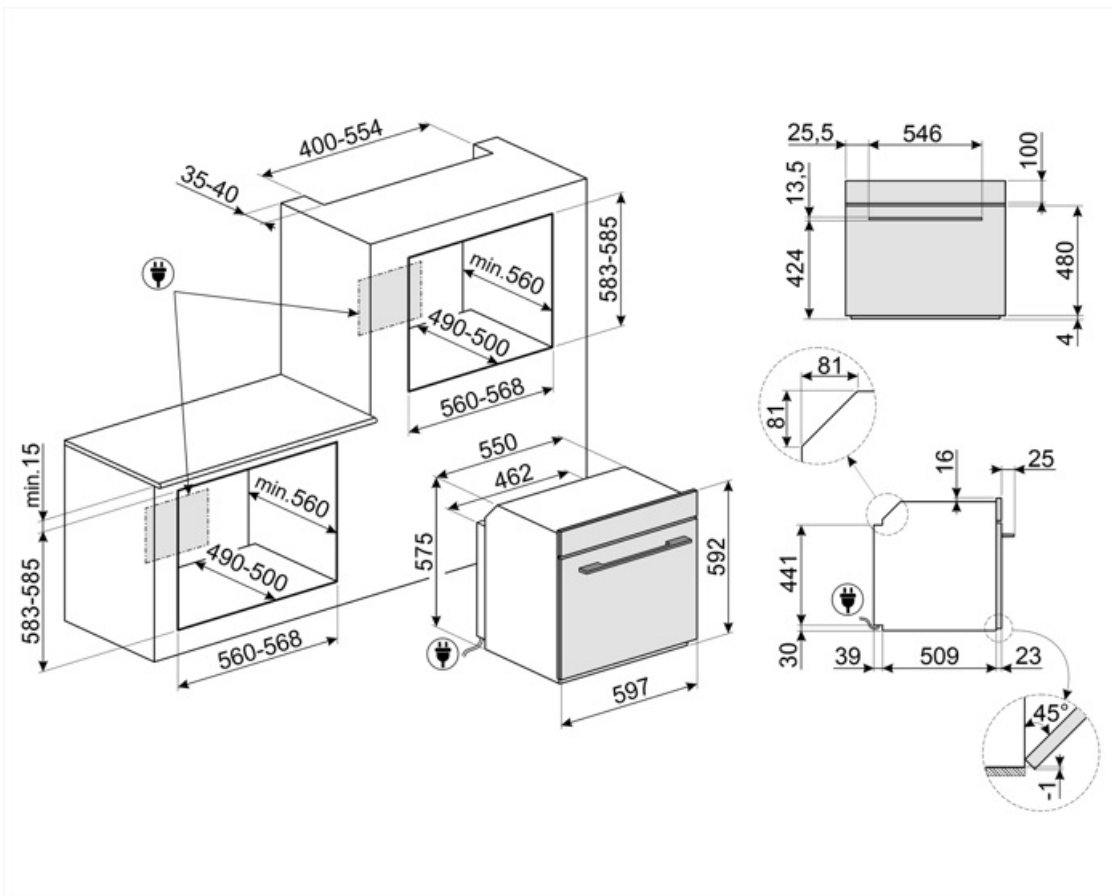


<b>Решётка Luxury</b>	1	<b>Решетка для противня</b>	1
-----------------------	---	-----------------------------	---

<b>Противень</b> эмалированный (20 мм)	1	<b>Телескопические направляющие</b> полного выдвижения	1
<b>Глубокий</b> эмалированный противень (50 мм)	1	<b>Температурный щуп</b>	Да, одна точка

## Электрическое подключение

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Номинальная мощность</b>	3000 Вт
<b>Тип электрической вилки</b>	Нет	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Сила тока</b>	13 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	150 см



## Совместимые Аксессуары

AIRFRY2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



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.



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



PR3845N












Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная














STONE2



## Symbols glossary

-  А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. 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.
-  Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
-  Электрический
-  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.
-  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 четверным остеклением
-  Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
-  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.
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.

-  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.
-  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.
-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  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.
-  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.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  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.



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



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.



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



Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Система "Умное приготовление": для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



**INSTANT GO:** активация этой опции позволяет начать приготовление немедленно. Предварительный нагрев входит во время приготовления, и духовка постепенно достигает желаемой температуры. Особенно подходит для замороженных продуктов.



Идеальный способ составить полное меню за несколько простых шагов при значительной экономии времени. В большой камере можно одновременно разместить несколько видов блюд, которые можно приготовить без перемешивания запахов. Тщательно изученные термодинамические потоки обеспечивают равномерное приготовление на всех уровнях. Алгоритм рассчитывает время, функции приготовления и все параметры, так что 3 продукта могут быть готовы одновременно.



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



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



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



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



Деликатное приготовление по разнице температур. Духовка автоматически устанавливает температуру во внутренней камере на заранее определенную температуру (названную дельту) выше, чем температура внутри продукта, определенная термическим датчиком. Когда термический датчик обнаруживает повышение температуры внутри продукта, печь автоматически увеличивает внутреннюю температуру на один градус. Духовка предлагает возможность выбрать один из трех различных режимов приготовления (медленный, средний и быстрый) и установить любую желаемую температуру внутри продукта. Концентрация технологий, позволяющая получать нежные, сочные, полезные продукты высочайшего качества.