

SOP6104TPG



| | |
|----------------------------|------------------------|
| Категорія | 60 см |
| Сімейство продуктів | Духова шафа |
| Енергоживлення | Електричний |
| Джерело нагрівання | Електрика |
| Метод приготування | Термовентильований |
| Тип | Традиційна піролітична |
| Система очищення | Піролітичне очищення |
| Код EAN | 8017709326821 |



Естетика

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

Управління



| | | | |
|--------------------------------|---------------------|---------------------------------|---|
| Тип дисплея | VivoScreen | Кількість мов на дисплеї | 20 |
| Вид дисплея | TFT | 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) |
| Налаштування управління | Сенсорне управління | | |

Програми/ Функції

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Кількість функцій приготування | 10 |
| Задані рецепти | 150 |

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

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

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



| | | | |
|---------------------------------------|---|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Опція програмування часу | Відкладений старт і відключення у кінці приготування | Одночасне приготування | Так |
| Таймер | Так | Приготування DeltaT | Так |
| Лічильник хвилин | 3 | Режим Showroom | Так |
| Блокування управління | Так | Режим відео, демо-підручник | Так |
| Інші опції | Підтримання тепла, Eco light, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Eco-logic, Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість | Візуальна допомога | Так |
| Термощуп для м'яса | Так | Хронологія | Так, останні 10 використаних функцій |
| Багатоступінчасте приготування | Да, до 2 шагов | Швидке попереднє розігрівання | Так |
| Система "Умное приготовление" | Так | Управління підігрівом | Так |

Технічні характеристики



| | | | |
|-------------------------|------------|--------------------------|------------|
| Об'єм (л) | 68 l | Відкриття дверцят | Традиційне |
| Внутрішня камера | QS-Galileo | | |

| | | | |
|---|-----------|---|------------------|
| Мінімальна температура | 25 °C | Дверцята | Холодні дверцята |
| Максимальна температура | 280 °C | Знімні дверцята | Так |
| Кількість рівнів приготування | 5 | Суцільне внутрішнє скло дверцят | Так |
| Подвійний вентилятор | 1 | Внутрішнє скло дверцят знімне | Так |
| Кількість ламп | 2 | Кількість стекол в дверцятах | 4 |
| Тип ламп підсвічування | Галогенна | Петлі Soft Close | Так |
| Потужність підсвітки | 40 Вт | Петлі Soft Open | Так |
| Освітлення при відкритих дверцятах | Так | Повітряпровід | Фіксований |
| Потужність нижнього нагрівального елемента | 1200 Вт | Система охолодження | Тангенціальна |
| Потужність верхнього нагрівального елемента | 1000 Вт | Канал охолодження | Подвійний |
| Потужність грилю | 1700 Вт | Зниження швидкості системи охолодження | Так |
| Потужність великого грилю | 2700 Вт | Блокування дверцят при піролізі | Так |
| Потужність кільцевого нагрівального елемента | 2000 Вт | Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ) | 353x470x401 мм |
| Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах | Так | Тип контролю температури | Електронний |
| | | Матеріал внутрішньої камери | Емаль Ever Clean |

Продуктивність/ Енергоспоживання

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

Акcesуари в комплекті

| | | | |
|--|---|--|----------------|
| | | | |
| Решітка Luxury (нержавіюча сталь) | 1 | Решітка для дека | 1 |
| Деко емальоване (20 мм) | 1 | Телескопічні спрямовувачі повного висунення | 1 |
| Глибоке емальоване деко (50 мм) | 1 | Термошуп для м'яса | Да, одна точка |

Електричне підключення

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.



AIRFRY2



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.



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTP2



GTT2



PALPZ

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



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



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, focaccia и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см


















STONE2



Symbols glossary

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.</p> |
|  <p>A+: клас енергоефективності A+ допомагає зекономити до 10% енергії по сравнению с классом A. Гарантується максимальная производительность при минимальном потреблении.</p> |  <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p> |
|  <p>Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.</p> |  <p>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.</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>Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.</p> |  <p>Електрический</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>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.</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> |

-  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
-  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.
-  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.
-  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.
-  Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  Простое в использовании сенсорное управление позволяет запрограммировать прибор одним нажатием кнопки.
-  4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления
-  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.
-  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.
-  Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



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



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



Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходять 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.



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 з 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.



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