

SOP6602TNR

**Categorie**

60 cm

Familia de produse

Cuptor

Alimentare cu energie

Electric

Sursă de căldură

ENERGIE ELECTRICĂ

Metodă de gătit

Termo-ventilat

Tehnologia aburului

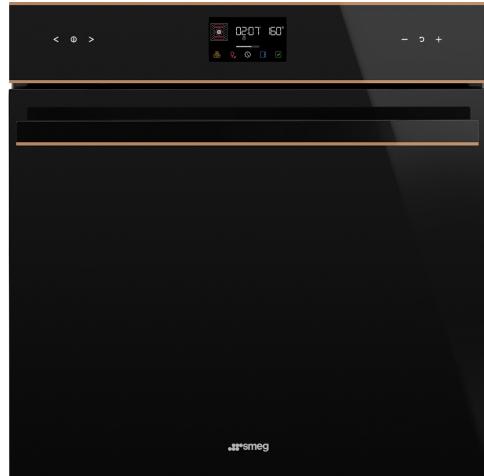
Piroliză tradițională

Sistem de curățare

Pirolitic

Cod EAN

8017709331962



Estetică

Estetică

Dolce Stil Novo

Tip sticlă

Eclipsă

Culoare

Negru

Ușă

Complet pe sticlă

Finisaj

Lucios

Mâner

Dolce Stil Novo

Design

Flat

Culoare mâner

Negru

Finisaj componentă

Cupru

Logo

Applied

Material

Sticlă

Comenzi

**Nume afișaj**

EvoScreen

Setare control

Atingere completă

Tehnologie afișaj

LCD

Programe/functii

Nr. de funcții de gătit

10

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Bază



Circulaire + inferior



Pizza

Alte funcții



Dezghețare în funcție de timp



Dovadă



Gătit în piatră



GRĂTAR



Prăjit cu Aer Cald



Sabat

Funcții de curățare



Piroliză

Optiuni



Optiuni de stabilire a orei

Pornire întârziată și gătire automată finală

Alte opțiuni

Țineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri

Supraveghetor minute

Da

Opțiunea demo

Da

Temporizatorul

1

Showroom

Da

Control blocare/Siguranța copilului

Da

Preîncălzire rapidă

Da

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă

30 °C

Ușă detașabilă

Da

Temperatură maximă

280 °C

Ușă interioară din sticlă

Da

Nr. de rafturi

5

plină

N. de ventilatoare

1

Ușă interioară

Da

Nr. lumini

2

detașabilă

Tip lumină

Halogen

Nr. total de uși de sticlă

4

Lampă care poate fi înlocuită de utilizator

Da

Balamale moi de închidere

Da

Puterea de iluminare

40 W

Deschidere lină

Da

Lumină atunci când ușa este deschisă

Da

Coș

Fix

Putere mai mică a elementului de încălzire

1200 W

Sistemul de răcire

Tangențial
Double

Element grătar – Putere

1750 W

Speed Reduction

Yes

Cooling System

Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (lxA)	353x470x401 mm
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Controlul temperaturii	Electronic
Ușă	Rece	Material cavității	Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A+
Volumul net al cavității	68 l
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 KWh
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ

Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.68 KWh
Numărul de cavități	1
Indicele de eficiență energetică	81 %

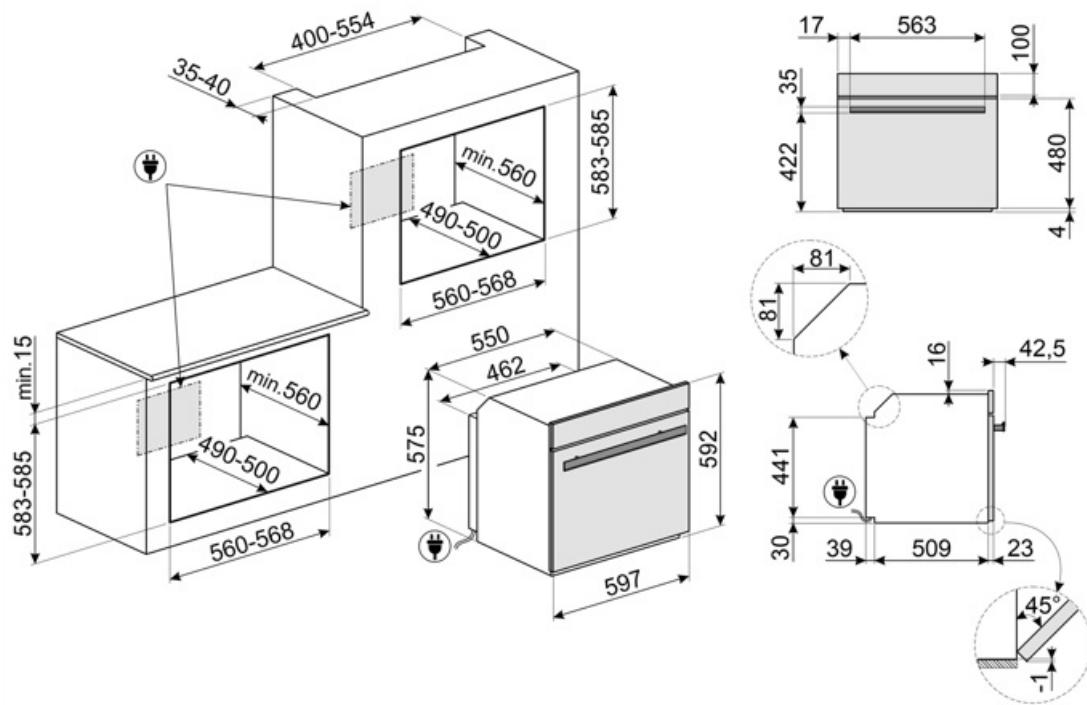
Accesorii incluse



Raft cu spătar	1	Introducere grindă	1
Tavă emailată (20 mm)	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1		

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	3000 W		





Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



Symbols glossary

	Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri succulente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.		Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
	A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafetei.
	Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.		...
	Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.		Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului. Optiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.
	Electric		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curătare a peretilor cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme. Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafetele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.
	Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și greamurile termoreflectorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.		Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.

	Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai succulente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.		Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
	Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Concepția pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cupoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.		Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.
	Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
	Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mânecărurilor.		Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Aceasta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
	Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.		Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.
	Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.		Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
	KEEP_WARM_72dpi		Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
	PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimile și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor stearsă cu o cărpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere. Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.		Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneti aluatul în cavitate pentru a fi alocat

	Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.		SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.
	Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.		Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniste.
	Șine telescopic: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.		Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjitură, sufleuri, budinci.
	Comenzi tactile: Comenzi tactile ușor de utilizat permit programarea aparatului prin atingerea unui buton.		Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
	Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.		Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractoră dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideala pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemn obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți