

# SOP6602TNR

**Категорія**

60 см

**Сімейство продуктів**

Духова шафа

**Енергоживлення**

Електричний

**Джерело нагрівання**

Електрика

**Метод приготування**

Термовентильований

**Тип**

Традиційна піролітична

**Система очищення**

Піролітичне очищення

**Код EAN**

8017709331962



## Естетика

**Естетика**

Dolce Stil Novo

**Колір**

Чорний

**Оздоблення**

Глянцевий

**Дизайн**

Плаский

**Фурнітура**

Колір міді

**Матеріал**

Скло

**Тип скла**

Затемнене

**Дверка**

Суцільне скло

**Ручка**

Dolce Stil Novo

**Колір ручки**

Чорний

**Логотип**

Накладний

## Управління

**Тип дисплея**

EvoScreen

**Вид дисплея**

LCD

**Налаштування управління**

Сенсорне управління

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування**

10

### Традиційні функції приготування (згідно тесту)

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

### Інші функції

	Розморожування за часом		Підняття тіста		Приготування на камені
	Барбекю		Аерогриль		Шабат

### Функції очищення

	Піроліз
--	---------

## Опції



### Опція програмування часу

Таймер	Так
Лічильник хвилин	1
Блокування управління	Так

Відкладений старт і відключення у кінці приготування

### Інші опції

Режим Showroom	Так
Швидке попереднє розігрівання	Так

Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість

## Технічні характеристики



### Мінімальна температура

30 °C

### Максимальна температура

280 °C

### Кількість рівнів приготування

5

### Подвійний вентилятор

1

### Кількість ламп

2

### Тип ламп підсвічування

Галогенна

### Змінне підсвічування

Так

### Знімні дверцята

Так

### Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так

### Внутрішнє скло дверцят знімне

Так

### Кількість стекол в дверцях

4

### Петлі Soft Close

Так

### Петлі Soft Open

Так

### Повітряпровод

Фіксований

<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Освітлення при відкритих дверцях</b>	Так	<b>Канал охолодження</b>	Подвійний
<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт	<b>Зниження швидкості системи охолодження</b>	Так
<b>Потужність грилю</b>	1750 Вт	<b>Блокування дверцят при піролізі</b>	Так
<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</b>	2000 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцях</b>	Так	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Дверцята</b>	Холодні дверцята		

## 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 примусовою конвекцією (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 %

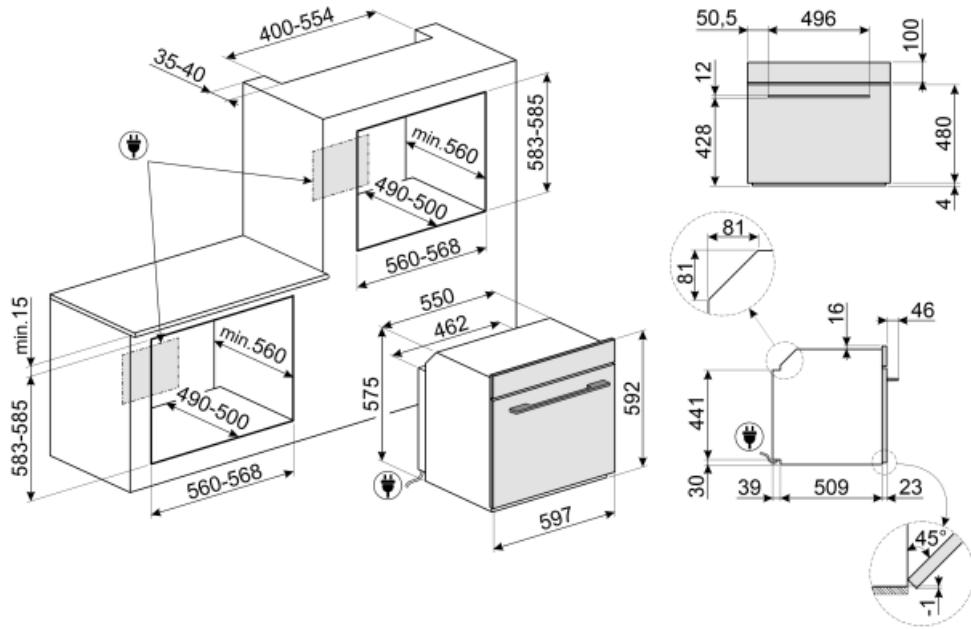
## Аксесуари в комплекті



<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Деко емальоване (20 мм)</b>	1	<b>Телескопічні спрямовувачі неповного висування</b>	1
<b>Глибоке емальоване деко (50 мм)</b>	1		

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Частота струму (Гц)</b>	50/60 Гц
<b>Сила струму (A)</b>	13 А	<b>Довжина електричного кабелю</b>	150 см
<b>Номінальна потужність (кВт)</b>	3000 Вт		





---

## Not included accessories

---

AIRFRY



## Symbols glossary (ТТ)



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластиини BBQ. 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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дисплей EVOScreen



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



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



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 + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наилучше подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



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



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с четверным 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.



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 підрим'янення і хрустку скоринку.



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.

	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.		Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.
	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.		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.
	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.		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.
	Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единная 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.



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.



**ШАБАТ:** функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, 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.



**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.



**Touch controls:** простое в использовании сенсорное управление позволяет програмировать прибор одним нажатием кнопки.



Указан полезный объем внутренней камеры 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