

SOP6604TPNR





Система очистки

ЕАN-код

Категория 60 см

 Семейство продуктов
 Духовой шкаф

 Источник питания
 Электрический

 Источник нагрева
 Электрический

Способ приготовления Термовентилируемый

Тип Пиролитическая традиционная

Пиролитическая очистка

8017709304270



Эстетика

ЭстетикаDolce Stil NovoТип стеклаEclipse

 Цвет
 Черный
 Дверца
 Полностью стеклянная

 Дизайн
 Плоский
 Ручка
 Dolce Stil Novo

 Фурнитура
 Медный
 Ручки
 Черный

 Материал
 Стекло
 Логотип
 Накладной

Управление





 Тип дисплея
 VivoScreen

 Вид дисплея (технология)
 Дисплей

Управление Сенсорное

Количество языков на дисплее

Языки на дисплее

20

Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Pyccкий, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)

Программы/ функции

 Количество функций приготовления
 10

 Автоматические программы
 150

 Персональные рецепты
 10



Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Гриль большой Eco 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 Шаббат Поддержание тепла Подогрев посуды Функции очистки Пиролиз Опции Программирование Отсрочка включения и Одновременное Да времени автоматическое отключение приготовление в конце приготовления Приготовление DeltaT Да Таймер поминутный Да Режим Showroom Да Счетчик минут 3 Режим видео, демо-Да Блокировка управления Да учебник Другие опции Поддержание тепла, Есо Электронное Да Light, Выбор языка, руководство Цифровой дисплей с часами, **Хронология** Да, последние 10 Eco-logic, Вкл./выкл. звука, использованных функций Громкость звука, Освещение Быстрый Да Термощуп Да предварительный Пошаговое Да, до 2 шагов разогрев приготовление Быстрый старт Да Smart cooking Да Технические характеристики



Минимальная температура Максимальная температура 25 °C

280°C

Дверца Съемная дверца Внутреннее стекло дверцы сплошное Холодная Да Да



Количество уровней 5 приготовления Количество 1 конвекторов Количество ламп 2 подсветки

Галогенная Тип подсветки Мошность ламп 40 BT подсветки

Освещение при Да открытой дверце

Мощность нижнего нагревательного элемента

Мощность верхнего нагревательного

элемента Мощность гриля 1700 BT 2700 BT

Мощность большого гриля

Мощность кольцевого нагревательного элемента

Автоматическое отключение при открытой дверце

Открывание дверцы

Внутренние стекла Да дверцы съемные Количество стекол 4

дверцы

Петли Soft Close Да Петли Soft Open Да

Воздуховод Фиксированный Система охлаждения Тангенциальная Двойной

Канал охлаждения Снижение скорости Да системы охлаждения

Блокировка дверцы при Да

пиролизе

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Регулировка Электронный

температуры

Материал внутренней

камеры

353x470x401 мм

Эмаль Ever Clean

Производительность/ Энергопотребление

Стандартное открывание

1200 BT

1000 BT

2000 BT

Да





Класс A+ энергоэффективности

Полезный объем 68 л Потребление энергии за 1,09 кВт/ч

цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 3,92 МДж

цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 2,45 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,68 кВт/ч

1

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81 %

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте





Решётка Luxory 1 Противень 1 эмалированный (20 мм) Глубокий 1 эмалированный

противень (50 мм)

Решетка для противня Телескопические 1 направляющие полного выдвижения

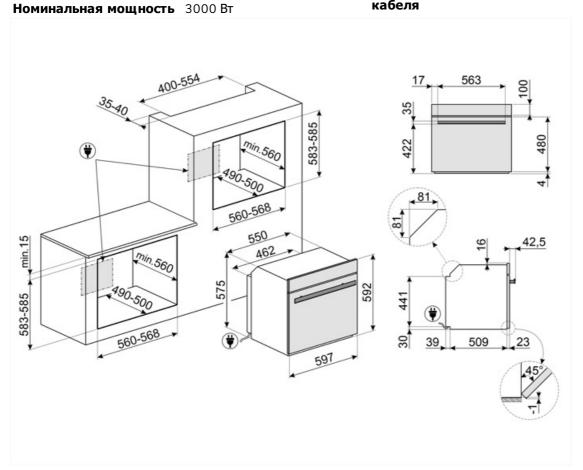
Температурный щуп Да, многоточечный



Электрическое подключение

Напряжение220-240 BСила тока13 A

Частота тока 50/60 Гц **Длина электрического** 150 см **кабеля**





Совместимые Аксессуары

выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье.

Размеры: $42 \times 1,8 \times 37,5$ см

AIRFRY AIRFRY2 BBQ Двусторонний гриль для барбекю. ET20 Подходит для приготовления сочных и Эмалированный противень, глубина хрустящих блюд в духовке с типичным 20 MM вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей. ET50 GTP2 Эмалированный противень, глубина 50 MM GTT2 PALPZ Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм PR3845X PR3845N Нержавеющая сталь с обработкой Соединительная планка для установки против отпечатков пальцев. духовых шкафов в колонну, черная Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов. **STONE** Прямоугольный огнеупорный камень STONE2 PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для



Symbols glossary



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



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



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



Приготовление DeltaT. Духовка автоматически устанавливает температуру во внутренней камере на заранее определенную температуру (названную deltaT) выше, чем температура внутри продукта, определенная термощупом. Когда термощуп обнаруживает повышение температуры внутри продукта, печь автоматически увеличивает внутреннюю температуру на один градус. Духовка предлагает возможность выбрать один из трех различных режимов приготовления deltaT (медленный, средний и быстрый) и установить любую желаемую температуру внутри продукта. Концентрация технологий, позволяющая получать нежные, сочные, полезные продукты высочайшего качества.



Дверца с четверным остеклением



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



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.



Дисплей VIVOScreen



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



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°С 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.



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°С. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



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.



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.



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, 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 - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°С, 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°С 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 Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.



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°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.





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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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.



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.



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 SameTime рассчитывает время, функции приготовления и все параметры, так что 3 продукта могут быть готовы одновременно.



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



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



Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.