SOP6604TPTI



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Тип	Традиційна піролітична
Система очищення	Піролитичне очищення
Код EAN	8017709369873

Естетика

Естетика	Dolce Stil Novo	**Матеріал**	Скло
Колір	Чорний	**Тип скла**	Затемнене
Оздоблення	Глянцевий	**Дверка**	Суцільне скло
Дизайн	Плаский	**Ручка**	Dolce Stil Novo
Сменные профили	Да	**Колір ручки**	Чорний
Фурнітура	Титан	**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
Персональні рецепти	10

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

Технічні характеристики

Об'єм (л)	68 l
Внутрішня камера	QS-Galileo
Відкривання дверцят	Традиційне
Дверцята	Холодні дверцята
Знімні дверцята	Так

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

Продуктивність/ Енергоспоживання

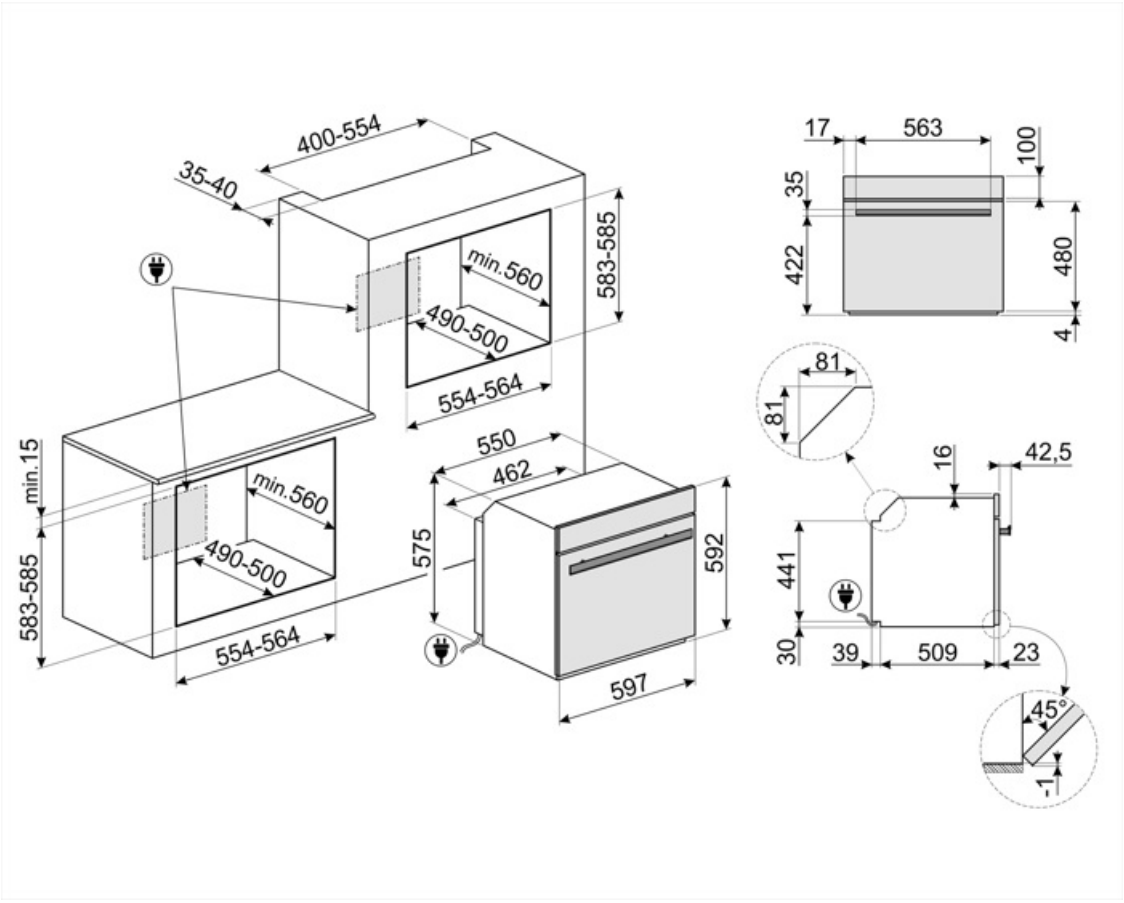
Клас енергоефективності	A+
Корисний об'єм	68 л
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж
Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,45 МДж
Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,68 кВт/ч
Кількість духовок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

Аксесуари в комплекті

Решітка Luxory **(нержавіюча сталь)**	1
Деко емальоване (20 **мм)**	1
Глибоке емальоване деко (50 **мм)**	1
Решітка для дека	1
Телескопічні спрямовувачі повного висунення	1
Термощуп для м'яса	Так, багатоточковий

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	**Номінальна потужність (кВт)**	3000 Вт
Тип електричної вилки	Кабель без вилки	**Частота струму (Гц)**	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А	**Довжина електричного кабелю**	150 см



Compatible Accessories



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



KIT663C



STONE2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTT2



KIT663X

Symbols glossary



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини 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.



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



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



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



Дверца с четверным остеклением



Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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



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.



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



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



Электрический

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.

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.

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.

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.

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.

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Подогрев пищи

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.

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.

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: функція, 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.

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

Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.

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.



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

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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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.

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 3 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.