

SOP6900TN





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева

Способ приготовления

Тип

Система очистки

ЕАN-код

60 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Термовентилируемый

Пиролитическая традиционная

Пиролитическая очистка

8017709314903



Эстетика

Victoria Эстетика Черный Цвет

Скругленный выпуклый Дизайн Материал Эмалированная сталь

Тип стекла Цвет шелкографии

Белый Тип шелкографии Символы Дверца Ручка

Ручки Логотип

Поворотные переключатели

Цвет переключателя

С панелью Victoria

нержавеющая сталь

Накладной Victoria

Эффект нержавеющей

стали

Управление



Тип дисплея Вид дисплея (технология) DigiScreen

Прозрачное

LED

Управление Количество переключателей Поворотные переключатели

2

Программы/ функции

Количество функций приготовления

9



Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Гриль большой

Функции очистки

Р Пиролиз

Опции

Программирование Отсрочка включения и Другие опции Поддержание тепла, Есо времени автоматическое отключение Light в конце приготовления Режим Showroom Да Таймер поминутный Да Быстрый Да Счетчик минут 1 предварительный

разогрев

Технические характеристики

	4 !!! [OC: []		
.5			
Минимальная	30 °C	Автоматическое	Да
температура		отключение при	
Максимальная	260 °C	открытой дверце	
температура		Открывание дверцы	Стандартное открывание
Количество уровней	5	Дверца	Холодная
приготовления		Съемная дверца	Да
Количество	1	Внутреннее стекло	Да
конвекторов		дверцы сплошное	
Количество ламп	2	Внутренние стекла	Да
подсветки Тип подсветки	Галогенная	дверцы съемные	
••	_	Количество стекол	4
Возможность самостоятельной	Да	дверцы	
замены ламп		Воздуховод	Фиксированный —
освещения		Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп	40 Вт	Канал охлаждения	Двойной
подсветки		Блокировка дверцы при	Да
Освещение при	Да	пиролизе	353x470x401 мм
открытой дверце		Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	353X4/UX4U1 MM
Мощность нижнего	1200 Вт	камеры (БХШХІ)	
нагревательного		Регулировка	Электронный
элемента		температуры	
		Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean



Мощность верхнего нагревательного элемента

Мощность гриля Мощность большого 1700 BT

1000 BT

гриля

2700 BT

Мощность кольцевого

2000 BT

нагревательного

элемента

Производительность/ Энергопотребление





Класс энергоэффективности

68 л

Полезный объем

Потребление энергии за 1,09 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 3,92 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2,88 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,80 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 95,2 %

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем 1

Глубокий эмалированный

противень (50 мм)

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 B Сила тока 13 A Номинальная мощность 3000 Вт

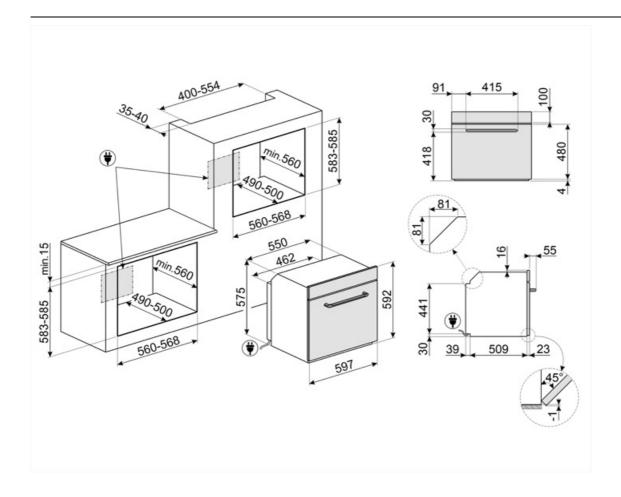
Частота тока Длина электрического

50/60 Гц 150 cm

1

кабеля







Совместимые Аксессуары

AIRFRY

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.



Эмалированный противень, глубина 50 MM



GTT2F



PR3845X



Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 MM



GTP2F



PALPZ



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







Alternative products



SOP6900TX Нержавеющая сталь



SOP6900TP Кремовый



Symbols glossary



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



Energy efficiency class A



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дисплей DIGIscreen



Дверца с четверным остеклением



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°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.



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.



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.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.





В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.