

# SOP6900TN



<b>Категорія</b>	60 см
<b>Сімейство продуктів</b>	Духова шафа
<b>Енергоживлення</b>	Електричний
<b>Джерело нагрівання</b>	Електрика
<b>Метод приготування</b>	Термовентильований
<b>Тип</b>	Традиційна піролітична
<b>Система очищення</b>	Піролітичне очищення
<b>Код EAN</b>	8017709314903



## Естетика

<b>Естетика</b>	Victoria	<b>Дверка</b>	3 панеллю
<b>Колір</b>	Чорний	<b>Ручка</b>	Victoria
<b>Дизайн</b>	Заокруглена	<b>Колір ручки</b>	Нержавіюча сталь
<b>Матеріал</b>	Емальована сталь	<b>Логотип</b>	Накладний
<b>Тип скла</b>	Прозоре скло	<b>Перемикачі</b>	Victoria
<b>Колір серіографії</b>	Білий	<b>Колір перемикачів</b>	Ефект нерж. сталі
<b>Тип серіографії</b>	Символи		

## Управління



<b>Тип дисплея</b>	DigiScreen	<b>Налаштування управління</b>	Перемикачі
<b>Вид дисплея</b>	LED	<b>Кількість перемикачів</b>	2

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій приготування</b>	9
---------------------------------------	---

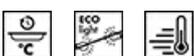
## Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Великий гриль
Великий вентиляований гриль	Нижній нагрів	Вентильований нижній нагрів

## Функції очищення

Піроліз
---------

## Опції



<b>Опція програмування часу</b>	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	<b>Інші опції</b>	Підтримання тепла, Eco light
<b>Таймер</b>	Так	<b>Режим Showroom</b>	Так
<b>Лічильник хвилин</b>	1	<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так

## Технічні характеристики



<b>Об'єм (л)</b>	60 l	<b>Потужність кільцевого нагрівального елемента</b>	2000 Вт
<b>Внутрішня камера</b>	QS-Galileo	<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах</b>	Так
<b>Мінімальна температура</b>	30 °C	<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне
<b>Максимальна температура</b>	260 °C	<b>Дверцята</b>	Холодні дверцята
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Знімні дверцята</b>	Так
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	4
<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Повітряпровід</b>	Фіксований
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Канал охолодження</b>	Подвійний
<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт	<b>Блокування дверцят при піролізі</b>	Так
<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	1000 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт		
<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт		

Тип контролю температури	Електронний
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

## Продуктивність/ Енергоспоживання



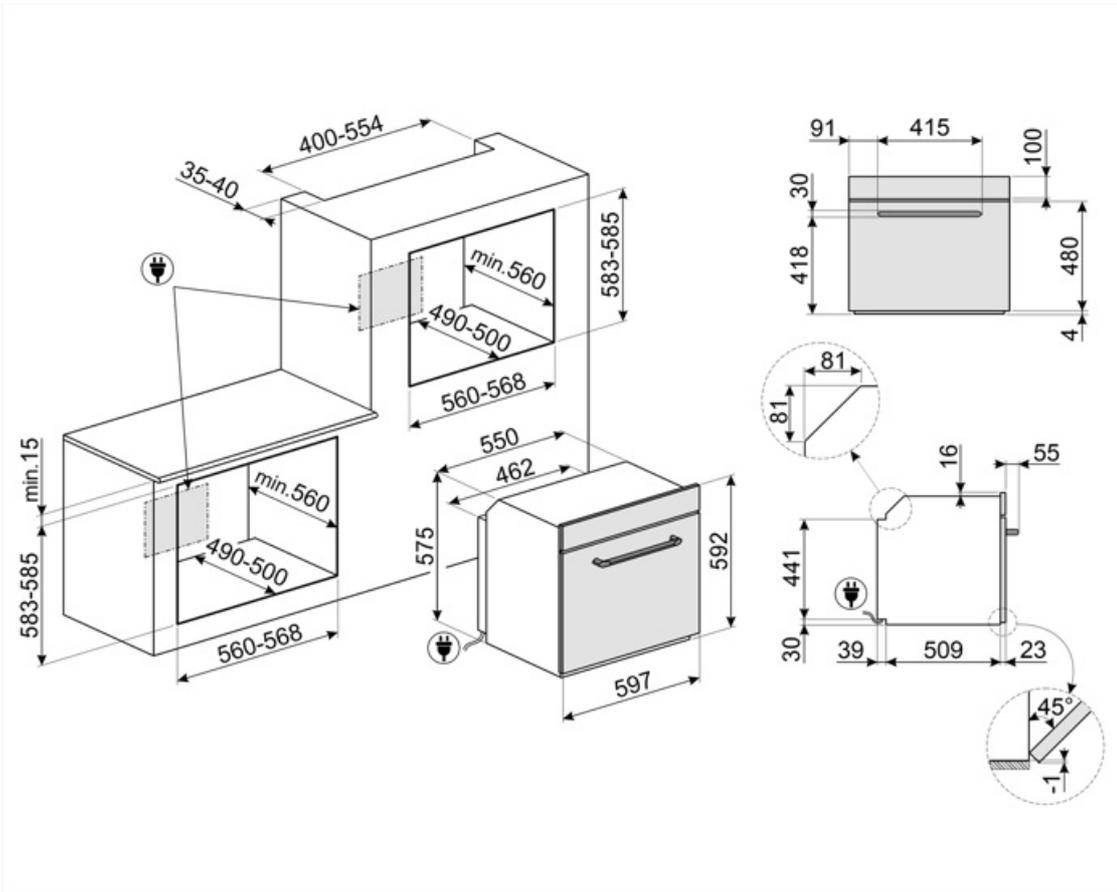
Клас енергоефективності	A	Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,88 МДж
Корисний об'єм	68 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,80 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж	Клас енергоефективності	95,2 %

## Акcesуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	Глибоке емальоване деко (50 мм)	1
-----------------------	---	---------------------------------	---

## Електричне підключення

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



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Решетка для аэрогриля. Идеально подходит для приготовления блюд, которые обычно жарят в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира. С ее помощью можно быстро и просто приготовить картофель фри, жареные овощи и рыбу, добившись идеальной румяной корочки.



### 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



### GTT2



### PR3845X

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



### AIRFRY2



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP2



### PALPZ

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



### STONE2



---

## Alternative products

---



SOP6900TX

Нержавіюча сталь



SOP6900TP

Кремовий

## Symbols glossary

 <p>Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p>	 <p>4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши</p>
 <p>Дверца с четверным остеклением</p>	 <p>Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.</p>
 <p>Электрический</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.