

SOP6900TN



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



Естетика

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

Управління



Тип дисплея	DigiScreen	Налаштування управління	Перемикачі
Вид дисплея	LED	Кількість перемикачів	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	9
---------------------------------------	---

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

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

Функції очищення

 Піроліз
--

Опції



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

Технічні характеристики



Мінімальна температура	30 °C	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Максимальна температура	260 °C	Відкривання дверцят	Традиційне
Кількість рівнів приготування	5	Дверцята	Холодні дверцята
Подвійний вентилятор	1	Знімні дверцята	Так
Кількість ламп	2	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Змінне підсвічування	Так	Кількість стекол в дверцятах	4
Потужність підсвітки	40 Вт	Повітряпровід	Фіксований
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	Блокування дверцят при піролізі	Так
Потужність грилю	1700 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	353x470x401 мм
Потужність великого грилю	2700 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



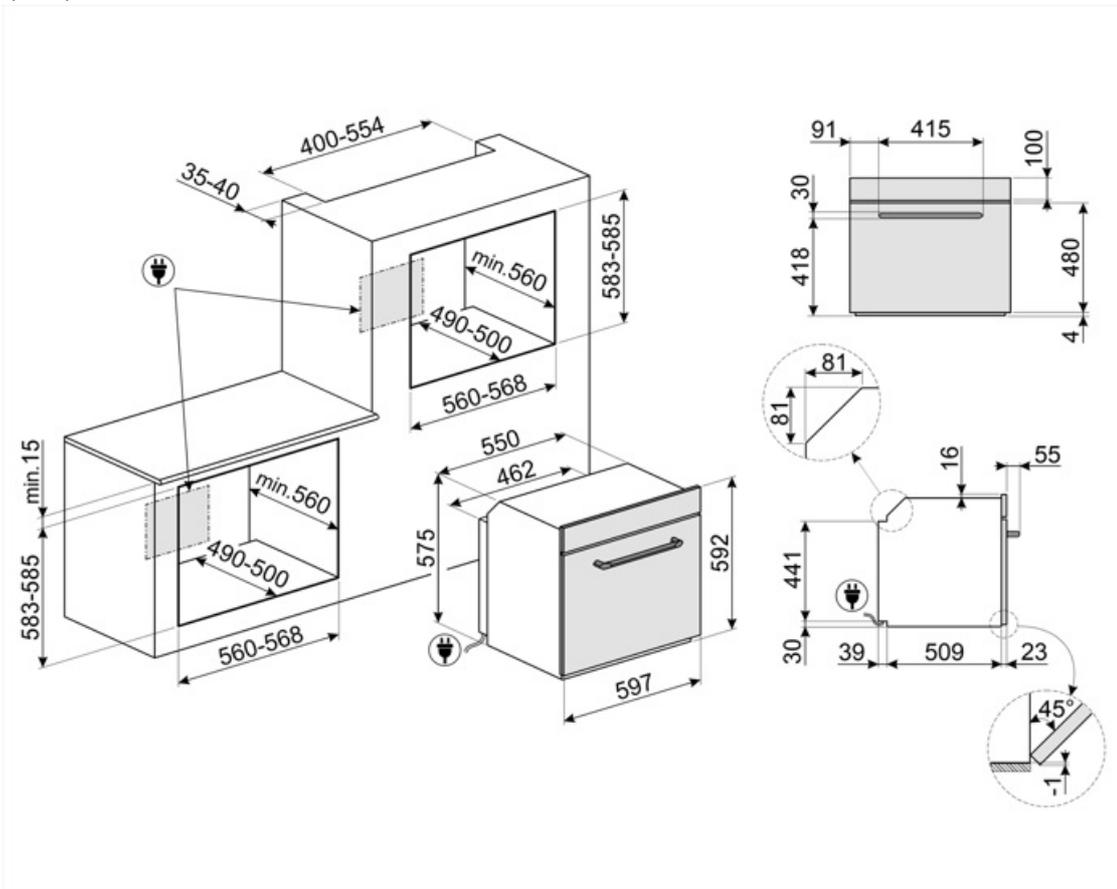
Клас енергоефективності	A	Споживання енергії з примусовою конвекцією	2.88 МДж
Корисний об'єм	68 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0.80 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1.09 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	3.92 МДж	Клас енергоефективності	95,2 %

Акcesуари в комплекті

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

Електричне підключення

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



Compatible Accessories

AIRFRY



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2F



PALPZ

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



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



GTT2F



PR3845X

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



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>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</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 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.</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>	 <p>Дисплей DIGIscreen</p>
 <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.</p>	 <p>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.</p>

-  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.
-  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.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  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.
-  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.