

# SOP6900TP



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Термовентилируемый
<b>Тип</b>	Пиролитическая традиционная
<b>Система очистки</b>	Пиролитическая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709312237



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Victoria	<b>Дверца</b>	С панелью
<b>Цвет</b>	Кремовый	<b>Ручка</b>	Victoria
<b>Дизайн</b>	Скругленный выпуклый	<b>Ручки</b>	нержавеющая сталь
<b>Материал</b>	Эмалированная сталь	<b>Логотип</b>	Накладной
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Поворотные</b>	Victoria
<b>Цвет шелкографии</b>	Черный	<b>переключатели</b>	
<b>Тип шелкографии</b>	Символы	<b>Цвет переключателя</b>	Эффект нержавеющей стали

## Управление



<b>Тип дисплея</b>	DigiScreen	<b>Управление</b>	Поворотные переключатели
<b>Вид дисплея (технология)</b>	LED	<b>Количество переключателей</b>	2

## Программы/ функции

## Количество функций приготовления

## Традиционные функции приготовления

	Статический		Вентилируемый		Термовентилируемый
	Турбо		Eco		Гриль большой
	Гриль большой + конвекция		Нижний нагрев		Нижний нагрев + конвекция

## Функции очистки

	Пиролиз
--	---------

## Опции



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Eco Light
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Режим Showroom</b>	Да
<b>Счетчик минут</b>	1	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да

## Технические характеристики



<b>Объем (л)</b>	60 л	<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2000 Вт
<b>Минимальная температура</b>	30 °C	<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание
<b>Максимальная температура</b>	260 °C	<b>Дверца</b>	Холодная
<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Количество конвекторов</b>	1	<b>Внутреннее стекло</b>	Да
<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>дверцы сплошное</b>	
<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>Внутренние стекла</b>	Да
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>дверцы съемные</b>	
<b>Возможность самостоятельной замены ламп освещения</b>	Да	<b>Количество стекол</b>	4
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>дверцы</b>	
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Воздуховод</b>	Фиксированный
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
		<b>Канал охлаждения</b>	Двойной
		<b>Блокировка дверцы при пиролизе</b>	Да
		<b>Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)</b>	353x470x401 мм
		<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
		<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean

**Мощность верхнего нагревательного элемента** 1000 Вт

**Мощность гриля** 1700 Вт

**Мощность большого гриля** 2700 Вт

## Производительность/ Энергопотребление



**Класс энергоэффективности** А

**Полезный объем** 68 л

**Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией** 1.09 кВт/ч

**Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией** 3.92 МДж

**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** 2.88 МДж

**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** 0.80 кВт/ч

**Количество духовых шкафов** 1

**Индекс энергоэффективности** 95.2 %

## Аксессуары в комплекте

**Решетка с ограничителем** 1

**Глубокий эмалированный противень (50 мм)** 1

## Электрическое подключение

**Напряжение** 220-240 В

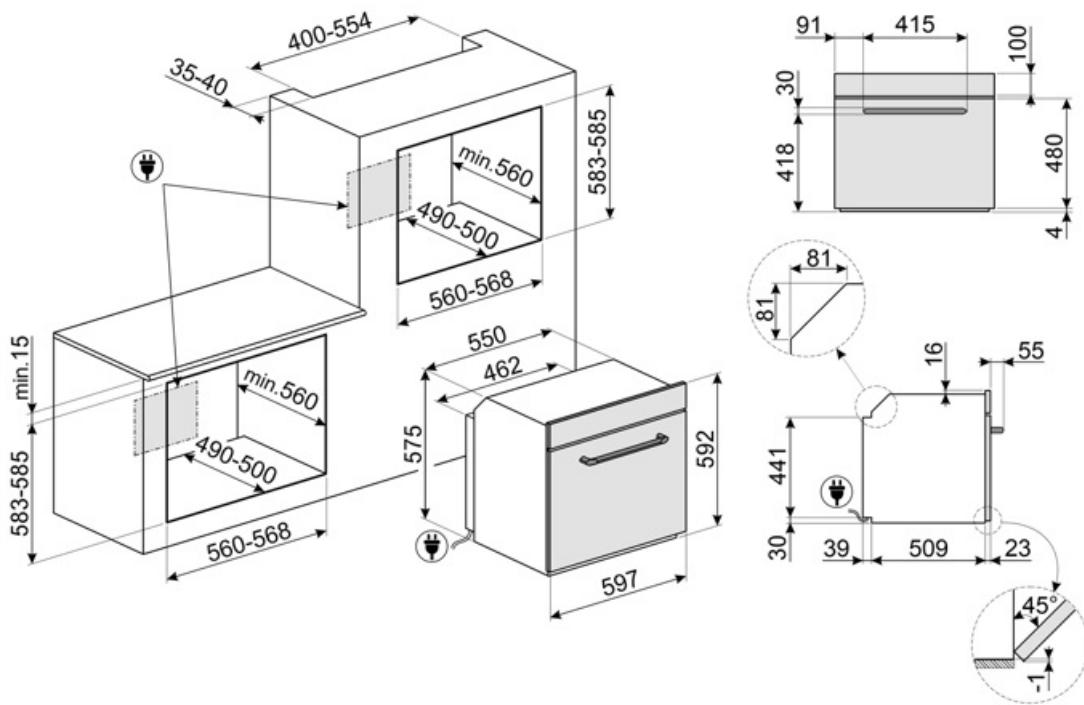
**Номинальная мощность** 3000 Вт

**Тип электрической вилки** Нет

**Частота тока** 50/60 Гц

**Сила тока** 13 А

**Длина электрического кабеля** 150 см



## Совместимые Аксессуары

AIRFRY



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



PALPZ

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



STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



AIRFRY2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



PR3845X



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

STONE2



---

## Alternative products

---



SOP6900TN

Черный



SOP6900TX

Нержавеющая сталь

## 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 DIGI screen



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°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.



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°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.



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.