

SOP6900TP





Категорія

Сімейство продуктів Енергоживлення Джерело нагрівання

Метод приготування Тип

Система очищення

Код EAN

60 см

Духова шафа Електричний Електрика

Термовентильований Традиційна піролітична Піролитичне очищення 8017709312237



Естетика

Естетика Victoria Колір Кремовий Дизайн Заокруглена Матеріал Емальована сталь Тип скла Прозоре скло Чорний

LED

Колір серіографії Тип серіографії Символи Дверка Ручка

Колір ручки Нержавіюча сталь

Логотип Накладний Перемикачі Victoria

Колір перемикачів Ефект нерж. сталі

Управління



Тип дисплея Вид дисплея DigiScreen

Налаштування управління

Перемикачі

3 панеллю

Victoria

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 Відкладений старт і відключення у кінці часу приготування

Таймер Так

Лічильник хвилин 1 Інші опції Підтримання тепла, Есо

light

Режим Showroom Так Швидке попереднє Так

розігрівання

Технічні характеристики

Об'єм (л) 60 I

Максимальна

Мінімальна 30°C температура 260 °C

температура Кількість рівнів

5 приготування

Подвійний вентилятор 1 Кількість ламп 2

Тип ламп підсвічування Галогенна Змінне підсвічування Так

40 BT Потужність підсвітки Освітлення при Так відкритих дверцятах

Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього 1000 BT нагрівального елементу

Потужність грилю

Потужність великого грилю

1700 BT 2700 BT

1200 BT

Потужність кільцевого 2000 BT нагрівального елементу

Відкривання дверцят Традиційне Дверцята Холодні дверцята

Так Знімні дверцята Суцільне внутрішнє Так

скло дверцят Внутрішнє скло дверцят Так

знімне Кількість стекол в 4

дверцятах

Повітряпровід Фіксований Система охолодження Тангенціальна Подвійний Канал охолодження Блокування дверцят Так

при піролізі

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Матеріал внутрішньої

камери

353x470x401 мм

Електронний

Емаль Ever Clean



Продуктивність/ Енергоспоживання

1.09 кВт/ч

3.92 МДж



Клас Α енергоефективності

Корисний об'єм 68 л

Споживання енергії за цикл з природною

вентиляцією (кВт)

Споживання енергії з

природною вентиляцією Споживання енергії з 2.88 МДж

примусовою

конвекцією

Споживання енергії за цикл з примусовою

конвекцією (кВт)

Кількість духовок

Клас 95.2 %

0.80 кВт/ч

енергоефективності

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем 1 Глибоке емальоване

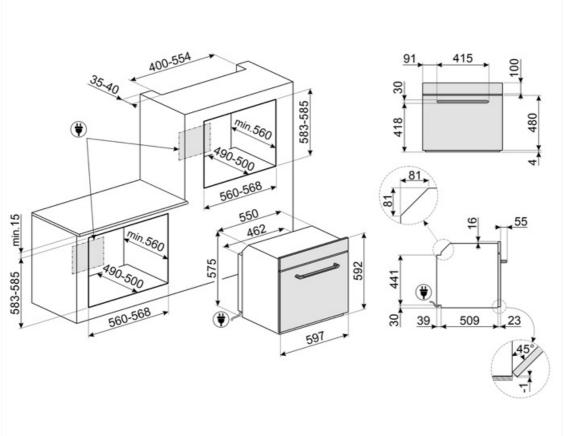
деко (50 мм)

Електричне підключення

220-240 B 50/60 Гц Напруга Частота струму (Гц) 13 A Довжина електричного 150 см Сила струму (А) кабелю

Номінальна потужність 3000 BT

(кВт)





Compatible Accessories

AIRFRY

AIRFRY2



BBQ

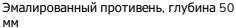


Эмалированный противень, глубина 20 MM



ET50





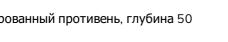
Двусторонний гриль для барбекю.

вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы,

морепродуктов и овощей.

Подходит для приготовления сочных и

хрустящих блюд в духовке с типичным





GTP2F

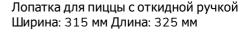
ET20



GTT2F



PALPZ





PR3845X



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

STONE



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 х 1,8 х 37,5 см

Прямоугольный огнеупорный камень

STONE2





Alternative products



SOP6900TN Чорний



SOP6900TX Нержавіюча сталь



Symbols glossary



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



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.