SOP6900TP



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Тип	Традиційна піролітична
Система очищення	Піролитичне очищення
Код EAN	8017709312237

Естетика

Естетика	Victoria	**Дверка**	3 панеллю
Колір	Кремовий	**Ручка**	Victoria
Дизайн	Заокруглена	**Колір ручки**	Нержавіюча сталь
Матеріал	Емальована сталь	**Логотип**	Накладний
Тип скла	Прозоре скло	**Перемикачі**	Victoria
Колір серіографії	Чорний	**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	**Лічильник хвилин**	1
Таймер	Так		

Технічні характеристики



Об'єм (л)	68 l	**Потужність кільцевого нагрівального елементу**	2000 Вт
Внутрішня камера	QS-Galileo	**Відкривання дверцят**	Традиційне
Мінімальна температура	30 °C	**Дверцята**	Холодні дверцята
Максимальна температура	260 °C	**Знімні дверцята**	Так
Кількість рівнів приготування	5	**Суцільне внутрішнє скло дверцят**	Так
Подвійний вентилятор	1	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Кількість ламп	2	**Кількість стекол в дверцятах**	4
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Повітряпровід**	Фіксований
Змінне підсвічування	Так	**Система охолодження**	Тангенціальна
Потужність підсвітки	40 Вт	**Канал охолодження**	Подвійний
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	**Блокування дверцят при піролізі**	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	353x470x401 мм
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	**Тип контролю температури**	Електронний
Потужність грилю	1700 Вт	**Матеріал внутрішньої камери**	Емаль Ever Clean
Потужність великого грилю	2700 Вт		

Продуктивність/ Енергоспоживання

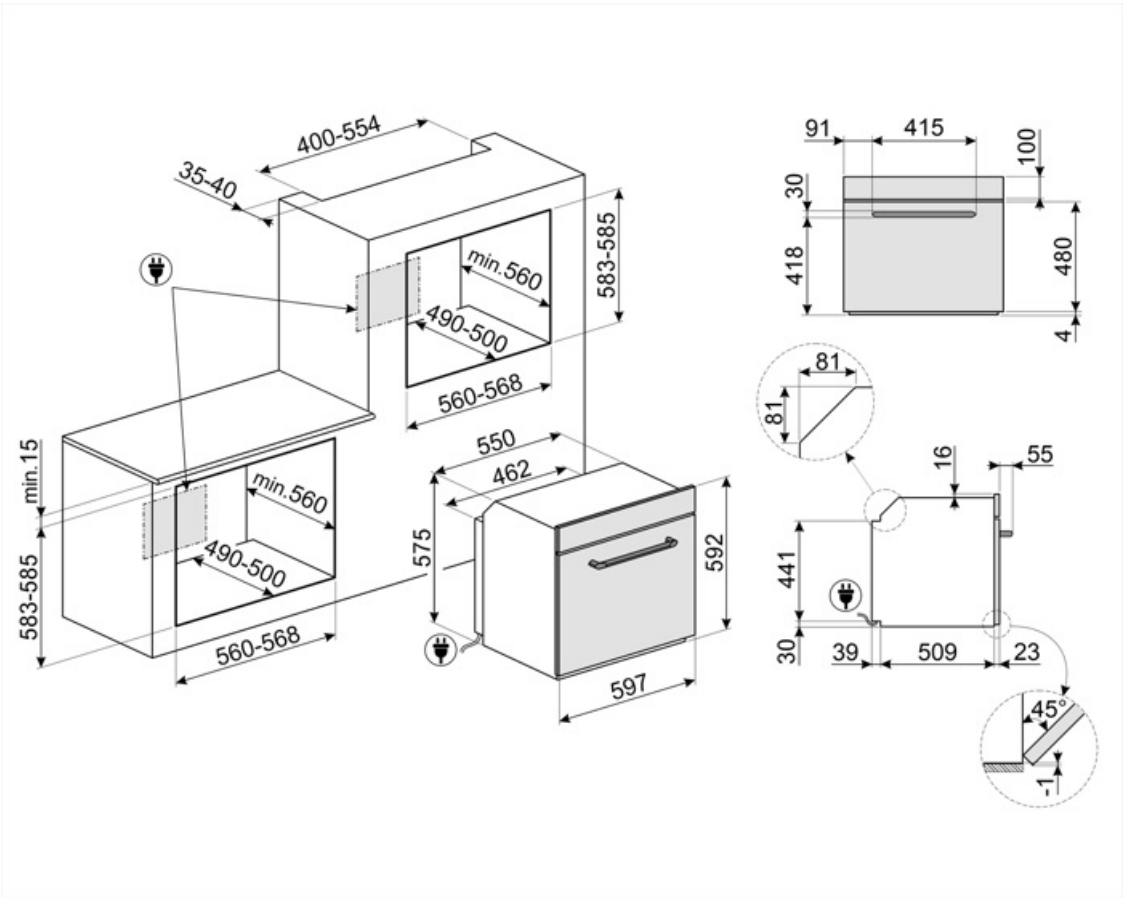
Клас енергоефективності	A
Корисний об'єм	68 л
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж
Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,88 МДж
Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,80 кВт/ч
Кількість духовок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

Аксесуари в комплекті

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

Електричне підключення

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



Compatible Accessories

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.



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTP2



GTT2



PALPZ

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



PR3845X

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



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с четверным остеклением



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.



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 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.



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.



Energy efficiency class A



4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши



Электрический



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.



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.



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.



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.



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.



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.