SOP6900TX



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Тип	Пиролитическая традиционная
Система очистки	Пиролитическая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709313968

Эстетика

Эстетика	Виктория (Victoria)	**Тип шелкографии**	Символы
Цвет	Нержавеющая сталь	**Дверца**	С панелью
Отделка	Обработка против отпечатков пальцев	**Ручка**	Виктория (Victoria)
		Ручки	нержавеющая сталь
Дизайн	Скругленный выпуклый	**Логотип**	Накладной
Материал	Нержавеющая сталь	**Поворотные переключатели**	Виктория (Victoria)
Тип нержавеющей стали	Матовая	**Цвет переключателя**	Эффект нержавеющей стали
Тип стекла	Прозрачное		
Цвет шелкографии	Черный		

Управление

Тип дисплея	DigiScreen	**Управление**	Поворотные переключатели
Вид дисплея (технология)	Светодиодный	**Количество переключателей**	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	9

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Нагрев сзади с конвекцией
- Турбо
- Экономичный
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев
- Нижний нагрев + конвекция

Функции очистки

- Пиролиз

Опции

Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	**Счетчик минут**	1
Таймер поминутный	Да	**Другие опции**	

Технические характеристики

Объем (л)	68 l	**Мощность кольцевого нагревательного элемента**	2000 Вт
Внутренняя камера	QS-Galileo	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Минимальная температура	30 °C	**Открывание дверцы**	Стандартное открывание
Максимальная температура	260 °C	**Дверца**	Холодная
Количество уровней приготовления	5	**Съемная дверца**	Да
Количество конвекторов	1	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Количество ламп подсветки	2	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Тип подсветки	Галогенная	**Количество стекол дверцы**	4
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	**Воздуховод**	Фиксированный
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Освещение при открытой дверце	Да	**Канал охлаждения**	Двойной
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	**Блокировка дверцы при пиролизе**	Да
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	353x470x401 мм
		Регулировка температуры	Электронный
		Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки

Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт

Производительность/ Энергопотребление



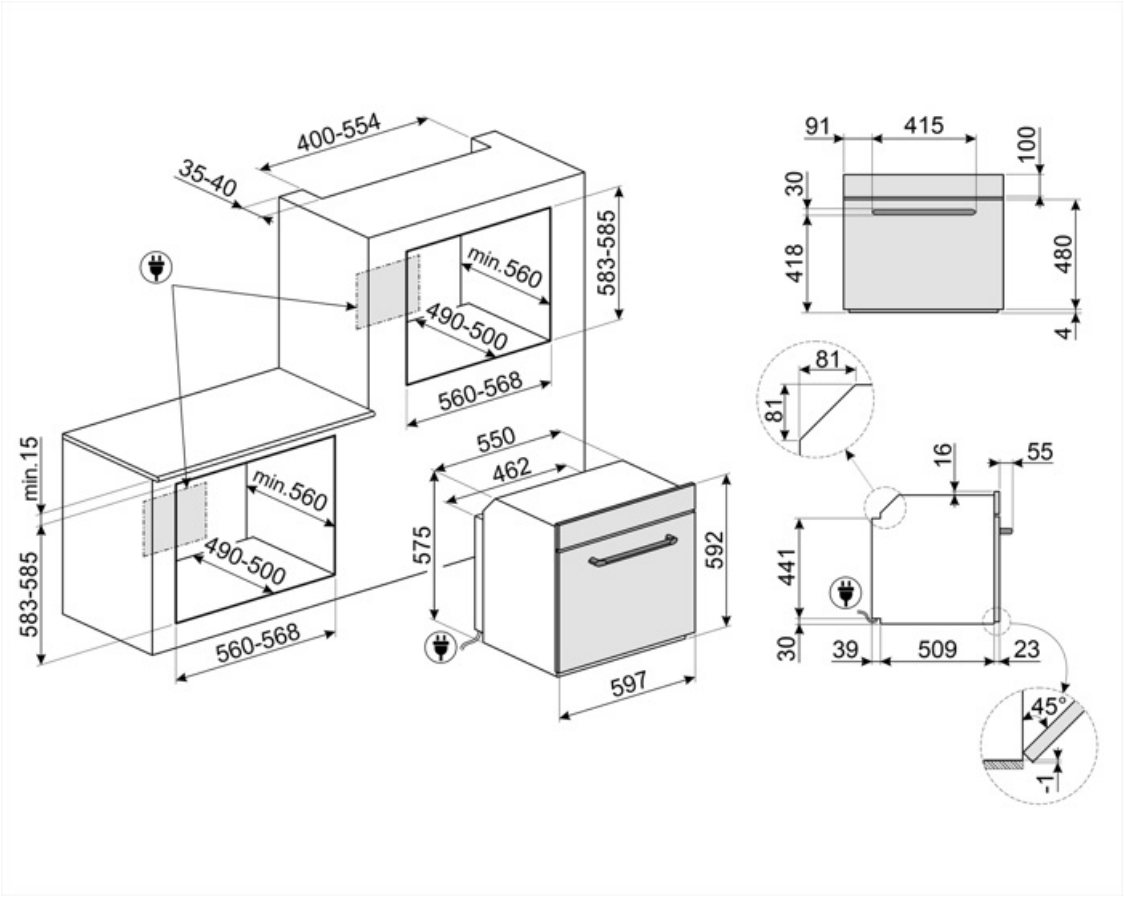
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем	68 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,09 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3,92 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2,88 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,80 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
Тип электрической вилки	Нет
Сила тока	13 A
Номинальная мощность	3000 Вт
Частота тока	50/60 Гц
Длина электрического кабеля	150 см


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
91
415
100
30
418
480
4
81
81
16
55
441
30
39
509
23
45°
1

Совместимые Аксессуары

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

Черный



SOP6900TP

Кремовый

Symbols glossary



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



Energy efficiency class A



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.

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.

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