

SOP6102TG





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева

Способ приготовления

Тип

Система очистки

ЕАN-код

60 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Термовентилируемый

Пиролитическая традиционная

Пиролитическая очистка

8017709326883



Эстетика

Эстетика

Цвет Neptune grey Отделка Матовый Плоский Дизайн Материал Стекло

Тип стекла

Прозрачное

Linea

Дверца Ручка

Ручки

Черный Символы

Полностью стеклянная Linea минимальная

Сатинированный металл и

черный

Логотип Шелкография

Управление





Отображаемое имя

Вид дисплея (технология)

EvoScreen LCD-дисплей Настройки управления

Цвет шелкографии

Тип шелкографии

Управление Touch Control

Программы/ функции

Количество функций приготовления

10



Количество ламп

подсветки

2

Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Eco Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний + задний нагрев + конвекция Функция "Пицца" Другие функции Размораживание по времени Поднятие теста Приготовление на камне Барбекю Аэрогриль Шаббат Функции очистки Пиролиз Опции Программирование Отсрочка включения и Другие опции Поддержание тепла, Есо времени автоматическое отключение Light, Вкл./выкл. звука, в конце приготовления Освещение Таймер поминутный Режим Showroom Да Да Быстрый Счетчик минут 1 Да предварительный блокировка управления Да разогрев Технические характеристики 30 °C Минимальная Съемная дверца Да температура Внутреннее стекло Да Максимальная 280°C дверцы сплошное температура Внутренние стекла Да Количество уровней 5 дверцы съемные приготовления Количество стекол 4 Тип направляющих Металлические дверцы направляющие Петли Soft Close Да Конвекция 1

SMEG SPA 06.03.2023

Петли Soft Open

Воздуховод

Термостат безопасности Да

Да

Фиксированный



Тип подсветки

Галогенная

Регулируемая подсветка

Да

Мощность ламп подсветки

40 BT

Освещение при открытой дверце Да

Мощность нижнего нагревательного

1200 BT

Мощность гриля

Мощность кольцевого нагревательного

элемента

Автоматическое отключение при открытой дверце

Да

Открывание дверцы

Стандартное открывание

Дверца

элемента

Холодная

1750 BT

2000 BT

Система охлаждения

Канал охлаждения Снижение скорости Двойной Да

системы охлаждения

Блокировка дверцы при Да пиролизе

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

353×470×401 MM

Тангенциальная

Регулировка температуры Электронный

Материал внутренней

Эмаль Ever Clean

камеры

Производительность/ Энергопотребление





Класс A+

энергоэффективности Полезный объем

68 л Потребление энергии за 1.09 кВт/ч

цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 3.92 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2.45 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0.68 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Габаритные размеры

(глубина)

81 %

1

Аксессуары в комплекте



Решетка с

ограничителем

Противень 1 эмалированный (20 мм) Глубокий 1 эмалированный противень (50 мм)

Решетка для противня Телескопические 1

направляющие неполного выдвижения

Электрическое подключение

1

Напряжение Сила тока

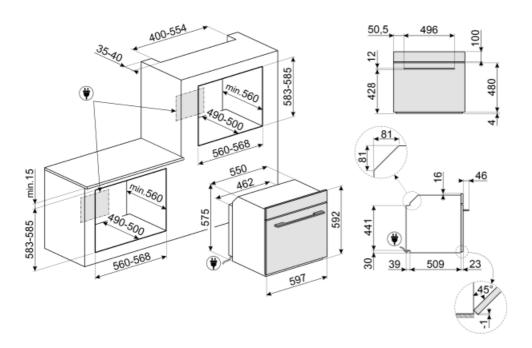
Номинальная мощность 3000 Вт

220-240 B 13 A

Частота тока Длина электрического кабеля

50/60 Гц 115 cm







Not included accessories

AIRFRY



GTP2

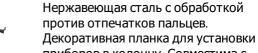


SFLK1

Блокировка управления



PR3845X



приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



Эмалированный противень, глубина 50 MM

GTT2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20

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.



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 х 1,8 х 37,5 см



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





Symbols glossary (TT)



Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с четверным остеклением



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Электрический



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



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дисплей EVOScreen



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



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.



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.



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.





Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



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.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.



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.



Воздух при 40°С создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.