

SOP6104TPG



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Термовентилируемый
Тип	Пиролитическая традиционная
Система очистки	Пиролитическая очистка
EAN-код	8017709326821



Эстетика

Эстетика	Linea	Цвет шелкографии	Чёрный
Цвет	Neptune Grey	Тип шелкографии	Символы
Отделка	Матовый	Дверца	Полностью стеклянная
Дизайн	Плоский	Ручка	Linea минимальная
Материал	Стекло	Ручки	Сатинированный металл и чёрный
Тип стекла	Прозрачное	Логотип	Шелкография

Управление



Отображаемое имя	VivoScreen	Количество языков на дисплее	20
Вид дисплея (технология)	TFT-дисплей	Языки на дисплее	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Настройки управления	Управление Touch Control		











Программы/ функции

Количество функций приготовления	10
---	----










Автоматические программы 150

Персональные рецепты 10


Традиционные функции приготовления

- | | | |
|--|---|---|
|  Статический |  Вентилируемый |  Термовентилируемый |
|  Турбо |  Eco |  Гриль большой |
|  Гриль большой + конвекция |  Нижний нагрев |  Нижний нагрев + конвекция |
|  Функция "Пицца" | | |












Другие функции

- | | | |
|--|--|--|
|  Размораживание по времени |  Размораживание по весу |  Поднятие теста |
|  Приготовление на камне |  Барбекю |  Аэрогриль |
|  Поддержание тепла |  Подогрев посуды |  Шаббат |


Функции очистки

-  Пиролиз

Опции

- | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Программирование времени | Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления | | Одновременное приготовление | Да | | | | | | |
| Таймер поминутный | Да | | Приготовление Delta T | Да | | | | | | |
| Счетчик минут | 3 | | Режим Showroom | Да | | | | | | |
| блокировка управления | Да | | Режим видео, демо-учебник | Да | | | | | | |
| Другие опции | Поддержание тепла, Eco Light, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение, Eco-logic | | Электронное руководство | Да | | | | | | |
| Термошуп | Да | | Хронология | Да, последние 10 использованных функций | | | | | | |
| Пошаговое приготовление | Да, до 2 шагов | | Быстрый предварительный разогрев | Да | | | | | | |
| Smart cooking | Да | | Быстрый старт | Да | | | | | | |

Технические характеристики

- | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Минимальная температура | 30 °C | | Дверца | Свежее прикосновение | | | | | | |

Максимальная температура	280 °C	Съемная дверца	Да
Количество уровней приготовления	5	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Тип направляющих	Металлические направляющие	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Конвекция	1	Количество стекол дверцы	4
Количество ламп подсветки	2	Петли Soft Close	Да
Тип подсветки	Галогенная	Петли Soft Open	Да
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Термостат безопасности	Да
Освещение при открытой дверце	Да	Воздуховод	Фиксированный
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Канал охлаждения	Двойной
Мощность гриля	1700 Вт	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность большого гриля	2700 Вт	Блокировка дверцы при пиролизе	Да
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	353x470x401 мм
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да	Регулировка температуры	Электронный
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Напряжение	Холодная		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.45 МДж
Полезный объем	68 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.68 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.09 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	3.92 МДж	Габаритные размеры (глубина)	81 %

Аксессуары в комплекте

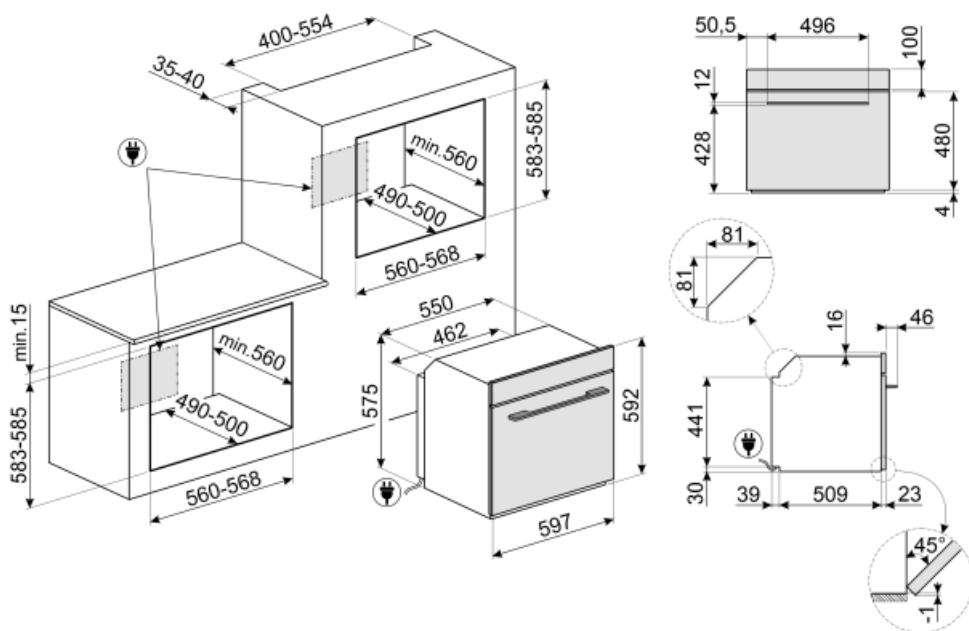


Решётка Luxury	1	Решетка для противня	1
-----------------------	---	-----------------------------	---

Противень эмалированный (20 мм)	1	Телескопические направляющие полного выдвижения	1
Глубокий эмалированный противень (50 мм)	1	Температурный щуп	Да, одна точка

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	115 см
Номинальная мощность	3000 Вт		



Not included accessories

AIRFRY



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



GTT2



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.



PALPZ

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



GTP2



PR3845X

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



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 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



Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом. |  | 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. |  | Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически. |
|  | Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания. |  | Приготовление DeltaT. Духовка автоматически устанавливает температуру во внутренней камере на заранее определенную температуру (названную deltaT) выше, чем температура внутри продукта, определенная термощупом. Когда термощуп обнаруживает повышение температуры внутри продукта, печь автоматически увеличивает внутреннюю температуру на один градус. Духовка предлагает возможность выбрать один из трех различных режимов приготовления deltaT (медленный, средний и быстрый) и установить любую желаемую температуру внутри продукта. Концентрация технологий, позволяющая получать нежные, сочные, полезные продукты высочайшего качества. |
|  | Дисплей VIVOScreen |  | Дверца с четверным остеклением |
|  | Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления. |  | ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. |
|  | Электрический |  | A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении. |



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.



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



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.



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.



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 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.



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.



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.



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.



Воздух при 40°C 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.



Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.

-  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.
-  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.
-  INSTANT GO: активация этой опции позволяет начать приготовление немедленно. Предварительный нагрев входит во время приготовления, и духовка постепенно достигает желаемой температуры. Особенно подходит для замороженных продуктов.
-  Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.
-  Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.
-  Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.
-  Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.
-  Идеальный способ составить полное меню за несколько простых шагов при значительной экономии времени. В большой камере можно одновременно разместить несколько видов блюд, которые можно приготовить без перемешивания запахов. Тщательно изученные термодинамические потоки обеспечивают равномерное приготовление на всех уровнях. Алгоритм SameTime рассчитывает время, функции приготовления и все параметры, так что 3 продукта могут быть готовы одновременно.