# 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 (минимализм) |
| **Материал** | Стекло | **Ручки** | Сатинированный металл и черный |
| **Тип стекла** | Прозрачное | **Логотип** | Шелкография |

## Управление

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тип дисплея** | 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) |
| **Управление** | Сенсорное | | |

## 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 |
| | | **Приготовление** DeltaT | Да |
| **Таймер поминутный** | Да | **Режим** Showroom | Да |
| **Счетчик минут** | 3 | **Режим видео, демо-учебник** | Да |
| **блокировка управления** | Да | | |
| **Другие опции** | Поддержание тепла, Eco Light, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Eco-logic, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение | **Электронное руководство** | Да |
| | | **Хронология** | Да, последние 10 использованных функций |
| **Термощуп** | Да | **Быстрый предварительный разогрев** | Да |
| **Пошаговое приготовление** | Да, до 2 шагов | | |
| | | **Быстрый старт** | Да |
| Smart cooking | Да | | |

## Технические характеристики

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

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

## 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** | 2.45 МДж |
| **Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** | 0.68 кВт/ч |
| **Количество духовых шкафов** | 1 |
| **Габаритные размеры (глубина)** | 81 % |

## Аксессуары в комплекте

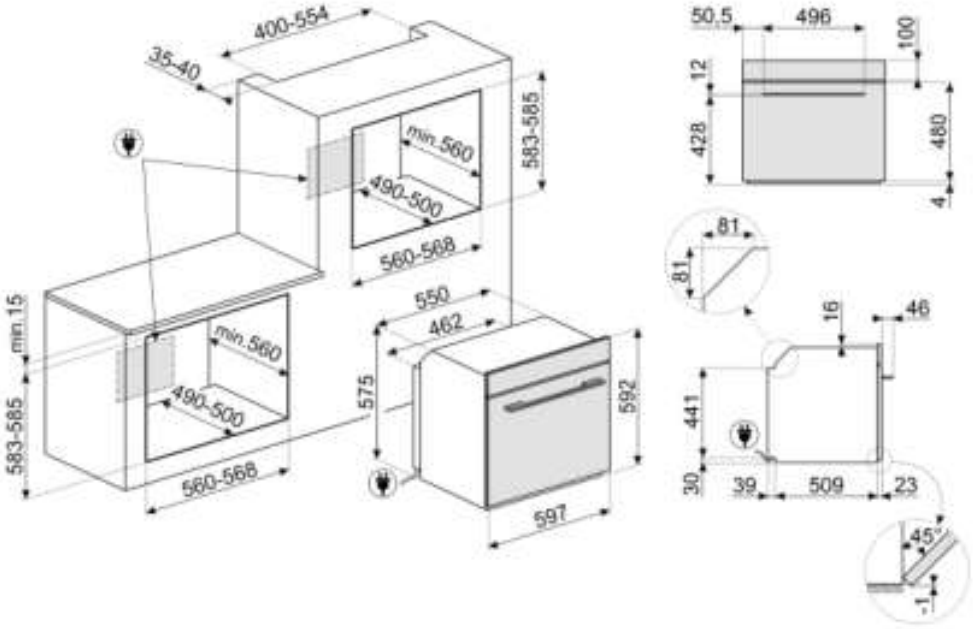


| | |
|---|---|
| **Решётка** Luxory | 1 |
| **Решетка для противня** | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 A | **Длина электрического кабеля** | 115 см |
| **Номинальная мощность** | 3000 Вт | | |



## Not included accessories

### AIRFRY



### GTP2



### PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



### PR3845X

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



### PRTX

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



### ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



### GTT2



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### 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 x 1,8 x 37,5 см



### PALPZ

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



# Symbols glossary (TT)



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



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



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.



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.



Дверца с четверным остеклением



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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.



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.



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.



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.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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.



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.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подогрев пищи

Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.

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

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

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.

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.

Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.

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.

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.

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

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

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.

Дисплей VIVOScreen

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.



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.



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



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.



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



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