

SOP6201S2S



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Комбінований з пароваркою
Тип	Пиролитическая с паром
Система очищення	Піролітичне очищення
Код EAN	8017709363703



Естетика

Естетика	Муза (Musa)	Тип серіографії	Символи
Колір	Сріблястий	Дверка	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	Ручка	Муза (Musa)
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Чорний
Матеріал	Скло	Логотип	Серіографія
Тип скла	Затемнене	Перемикачі	Муза (Musa)
Колір серіографії	Сірий	Колір перемикачів	Чорний

Управління



Тип дисплея	CompactScreen	Налаштування управління	Перемикачі
Вид дисплея	LCD	Кількість перемикачів	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	11
---------------------------------------	----

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 Turbo	 ECO	 Великий гриль
 Великий вентиляований гриль	 Нижній нагрів	 Термовентильований нижній нагрів
 Функція "піца"		

Функції пару



Пар термовентильований

(пар+кільцевий нагрів+вентилятор)

Інші функції пару

 Злив води	 Очищення від накипу
--	---

Інші функції

 Розморожування за часом	 Підняття тіста	 Шабат
--	--	---

Функції очищення

 Піроліз
--

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Інші опції	Підтримання тепла
Таймер	Так	Режим Showroom	Так
Лічильник хвилин	1	Швидке попереднє розігрівання	Так
Блокування управління	Так		

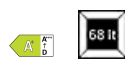
Технічні характеристики



Об'єм (л)	68 l	Знімні дверцята	Так
Внутрішня камера	QS-Galileo	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так

Мінімальна температура	30 °C	Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Максимальна температура	280 °C	Кількість стекол в дверцятах	4
Кількість рівнів приготування	5	Петлі Soft Close	Так
Подвійний вентилятор	1	Повітряпровід	Фіксований
Кількість ламп	1	Система охолодження	Тангенціальна
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Канал охолодження	Подвійний
Змінне підсвічування	Так	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність підсвітки	40 Вт	Блокування дверцят при піролізі	Так
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Пароварки, модельный ряд	20 - 40%
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	353x470x401 мм
Потужність грилю	1750 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Заливання води	Ручної
Відкривання дверцят	Традиційне	Місткість резервуара	0,8 л
Дверцята	Холодні дверцята		

Продуктивність/ Енергоспоживання

		Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,45 МДж
Клас енергоефективності	A+	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,68 кВт/ч
Корисний об'єм	68 л	Кількість духовок	1
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч	Клас енергоефективності	81 %
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж		

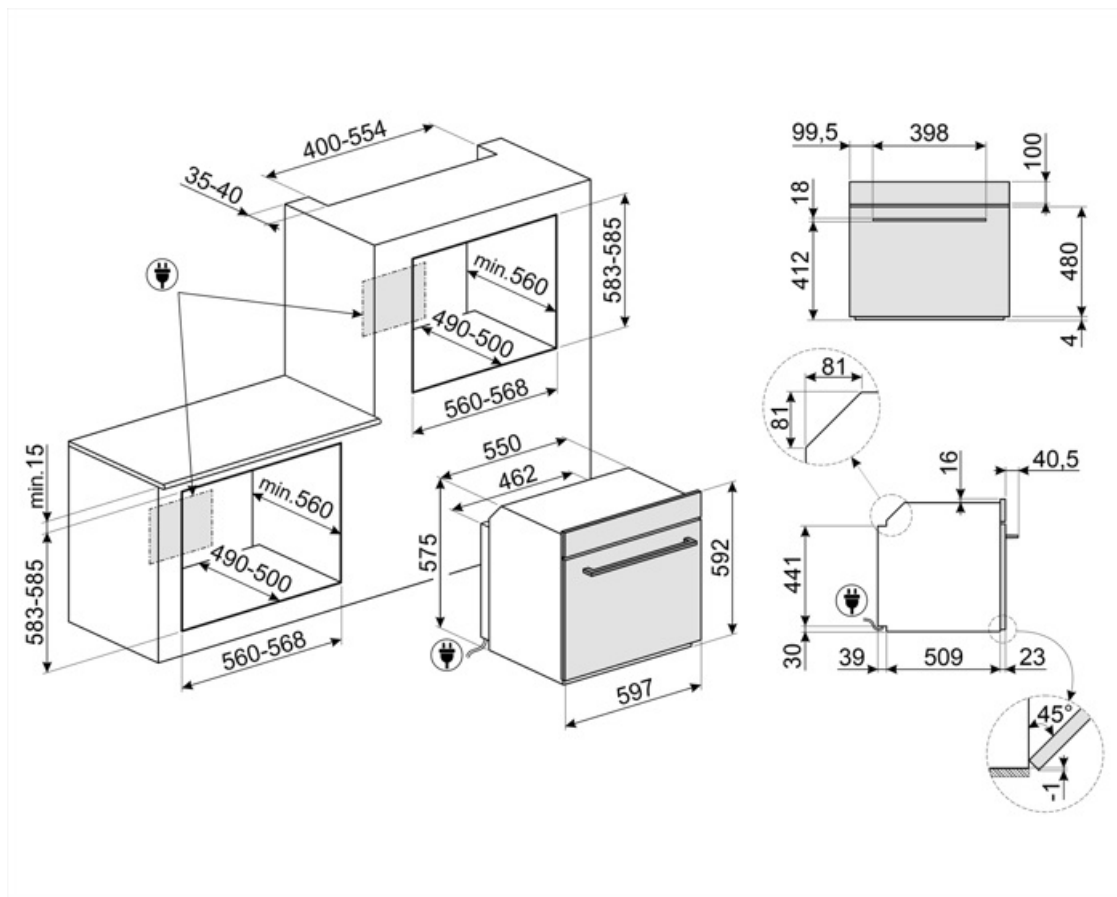
Акcesуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	Інше	комплект для заливання води
Глибоке емальоване деко (50 мм)	1		

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт
Тип електричної вилки	Европейская вилка для переменного тока	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А		

Довжина електричного кабелю 150 см



Compatible Accessories

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.



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



STONE2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTTV2



Alternative products



SOP6201S2B

Чорний

Symbols glossary



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



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



Духовые шкафы, комбинированные с паром: система приготовления на пару позволяет приготовить любые блюда более бережно и быстро. Колебания температуры и уровня пара позволяют добиться желаемого гастрономического результата. Приготовление на пару снижает использование жира в пользу более здоровой и натуральной пищи, а также сводит к минимуму потерю веса и объема пищи во время приготовления. Приготовление на пару идеально подходит для приготовления мяса: оно не только делает мясо очень мягким, но и сохраняет цвет и делает его более сочным. Также рекомендуется для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба: фактически влажность позволяет тесту расти и развиваться во время приготовления до образования внешней корочки. В результате получается более легкий и легкоусвояемый продукт. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без их подсушивания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.



Дверца с четверным остеклением



Электрический



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 научной 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.



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.



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.



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.



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.



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 нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.



Залив и слив воды



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.



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.



ШАБАТ: функция, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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.



Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.



Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.



Вместимость указывает объем полезного пространства в камере духового шкафа в литрах.