

SOP6301S2X







Категорія

Сімейство продуктів Енергоживлення Джерело нагрівання

Метод приготування

Тип

Система очищення

Код EAN

60 см

Духова шафа Електричний Електрика

Комбінований з пароваркою Пиролитическая с паром

Піролитичне очищення 8017709294281



Естетика

Естетика

Колір

Оздоблення

Дизайн

Матеріал

Тип нержавіючої сталі

Тип скла

Колір серіографії

Classica

Нержавіюча сталь

Захист від відбитків пальців

Плаский

Нержавіюча сталь

Матова

Затемнене

Чорний

Тип серіографії

Дверка

Символи 3 2-ма горизонтальними

смугами

Ручка Classica

Колір ручки Нержавіюча сталь Логотип Штампований

Перемикачі Classica

Колір перемикачів Ефект нерж. сталі

Управління



Тип дисплея Вид дисплея CompactScreen

LCD

Налаштування управління

Кількість перемикачів

Перемикачі

2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

11



Традиційні функції приготування (згідно тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція ECO Великий гриль Turbo Великий вентильований гриль Нижній нагрів Термовентильований нижній нагрів Функція "піца" Функції пару 8 Пар термовентильований (пар+кільцевий нагрів+вентилятор) Інші функції пару Злив води Очищення від накипу Інші функції Шабат Розморожування за часом Підняття тіста Функції очищення Піроліз Опції Опція програмування Відкладений старт і Інші опції Підтримання тепла часу відключення у кінці Режим Showroom Так приготування Швидке попереднє Так Таймер Так розігрівання Лічильник хвилин 1 Блокування управління Так Технічні характеристики Об'єм (л) 60 I Знімні дверцята Так

SMEG SPA 16.12.2025

Суцільне внутрішнє

скло дверцят

Так

30 °C

280 °C

Мінімальна

температура

Максимальна

температура



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

Місткість резервуара

0,8 л

Продуктивність/ Енергоспоживання



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

Аксесуари в комплекті

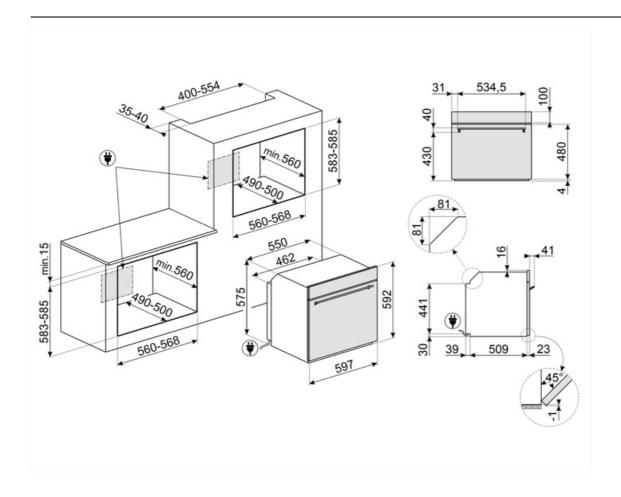
 Решітка з обмежувачем 1
 Решітка для дека
 1

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

Електричне підключення

Напруга220-240 ВЧастота струму (Гц)50/60 ГцСила струму (А)13 АДовжина електричного150 смНомінальна потужність (кВт)3000 Вткабелю







Compatible Accessories

AIRFRY AIRFRY2 BBQ Двусторонний гриль для барбекю. ET20 Подходит для приготовления сочных и Эмалированный противень, глубина хрустящих блюд в духовке с типичным 20 MM вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей. ET50 GTP2 Эмалированный противень, глубина 50 MM GTT2 GTTV2 PR3845X **PALPZ** Нержавеющая сталь с обработкой Лопатка для пиццы с откидной ручкой против отпечатков пальцев. Ширина: 315 мм Длина: 325 мм Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов. **STONE** Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для SFLK1 приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной Захисне блокування 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 STONE2



Symbols glossary



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



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



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



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.



Дисплей COMPACT screen



Дверца с четверным остеклением



Электрический



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°С 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.



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.





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 + 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.



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.



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°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.



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



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°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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