

SOP6902S2PP

**Категорія**

60 см

Сімейство продуктів

Духова шафа

Енергоживлення

Електричний

Джерело нагрівання

Електрика

Метод приготування

Комбінований з пароваркою

Тип

Пиролітическая с паром

Система очищення

Піролітичне очищення

Код ЕАН

8017709312329



Естетика

Естетика

Victoria

Колір

Кремовий

Дизайн

Заокруглена

Матеріал

Емальована сталь

Тип скла

Прозоре скло

Колір серіографії

Чорний

Тип серіографії

Символи

Дверка

З панеллю

Ручка

Victoria

Колір ручки

Ефект нерж. сталі

Логотип

Накладний

Перемикачі

Victoria

Управління

**Тип дисплея**

EvoScreen

Вид дисплея

LCD

Налаштування

Поворотні перемикачі /

управління

сенсорні кнопки

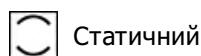
Кількість перемикачів

2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

12

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний



Статичний Вентильований



Термовентиляція



Turbo



ECO



Великий гриль



Нижній нагрів



Функція "піца"

Функції пару

	Статичний Вентильований	Пар термовентильований	Турбо
(пар+кільцевий нагрів+вентилятор)			

Гриль + конвекція

Інші функції пару

	Очищення резервуару		Злив води		Заливання води
	Очищення від накипу				

Інші функції

	Розморожування за часом		Підняття тіста		Приготування на камені
	Барбекю		Аерогриль		Шабат

Функції очищення

	Піроліз
--	---------

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість
Таймер	Так	Термощуп для м'яса	Так
Лічильник хвилин	1	Режим Showroom	Так
Блокування управління	Так	Швидке попереднє розігрівання	Так

Технічні характеристики

	30 °C	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Мінімальна температура	280 °C	Внутрішнє скло дверцят	Так
Максимальна температура		Кількість стекол в дверцятах	4
Кількість рівнів приготування	5	Петлі Soft Close	Так
Подвійний вентилятор	1	Петлі Soft Open	Так
Кількість ламп	2	Повітряпровід	Фіксований
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Система охолодження	Тангенціальна
Змінне підсвічування	Так		

Потужність підсвітки	40 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Освітлення при відкритих дверцях	Так	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Блокування дверцят при піролізі	Так
Потужність грилю	1750 Вт	Пароварки, модельний ряд	20 - 40%
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	353x470x401 мм
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцях	Так	Тип контролю температури	Електронний
Відкривання дверцят	Традиційне	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Дверцята	Холодні дверцята	Заливання води	Ручной
Знімні дверцята	Так	Місткість резервуара	0,8 л

Продуктивність/ Енергоспоживання



68 lt

Клас енергоефективності	A+	Споживання енергії з примусовою конвекцією	2.45 МДж
Корисний об'єм	68 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0.68 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1.09 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	3.92 МДж	Клас енергоефективності	81 %

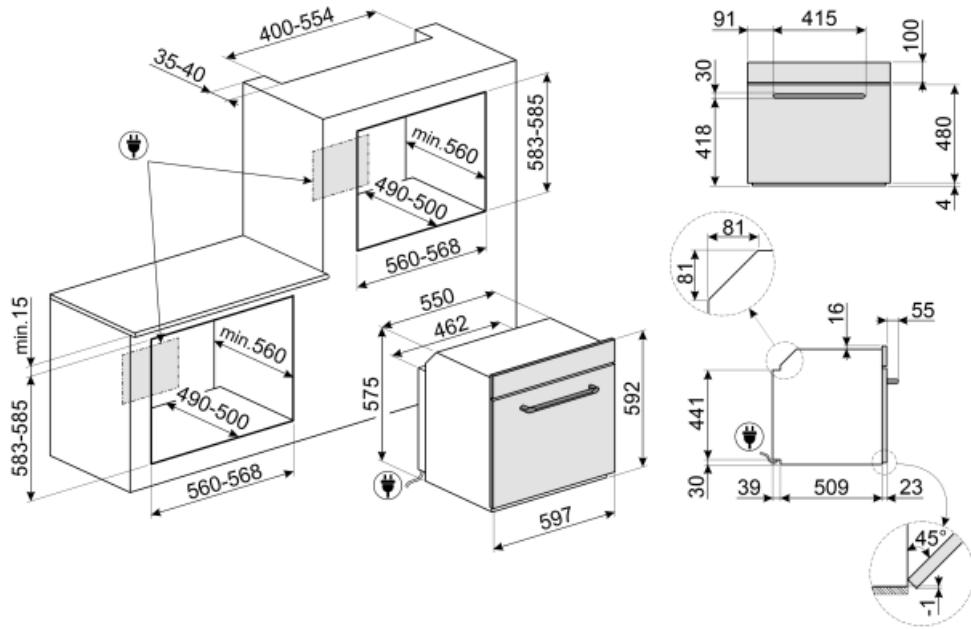
Аксесуари в комплекті



Решітка з обмежувачем	1	Решітка для дека	1
Деко емальоване (20 мм)	1	Термощуп для м'яса	Да, одна точка
Глибоке емальоване деко (50 мм)	1		

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (A)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см
Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт		



Not included accessories

AIRFRY



PR3845X

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



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



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

Alternative products



SOP6902S2PX

Нержавіюча сталь



SOP6902S2PN

Чорний

Symbols glossary (ТТ)

 А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.	 Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроям 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 соленных 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 сообщает сам продукт.
 Дверца с четверным остеклением	 Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
 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°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°C. 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.



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.



Интенсивное и однородное приготовление. Вентилятор работает, и тепло поступает одновременно снизу и сверху. Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи и улучшает внутреннее приготовление продуктов, которые становятся более хрустящими и легко усваиваемыми. Идеально подходит для жаркого из телятины, утки и целой рыбы.



Залив и слия воды



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



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.



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.



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.



Подогрев пищи



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



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦІЯ 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.



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



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.



Дисплей EVOscreen



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини BBQ. Підходить для відтворення соковитих і хрустких страв у духовці, з типовим смаком приготування на грилі. Ребриста сторона особливо підходить для м'яса та сирів, а гладка - для риби, морепродуктів та овочів.



Спеціальна функція приготування для прямоугольного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходять для приготування піци з тими ж результатами, що і в звичайній дров'яній печі. Можна також використовувати для випікання хліба, фокаччі та інших рецептів, таких як пироги або печиво