

SOP6902S2PX







Категория

Семейство продуктов Духовой шкаф Источник питания Источник нагрева

Способ приготовления Тип

Система очистки

ЕАN-код

60 см

Электрический Электрический Комбинированный с паром

Пиролитическая с паром Пиролитическая очистка

8017709312312



Эстетика

Эстетика

Цвет Обработка против Отделка

Скругленный выпуклый

Дизайн Материал

Тип нержавеющей

стали

Тип стекла

Victoria

Нержавеющая сталь отпечатков пальцев

Нержавеющая сталь

Матовая

Прозрачное

Цвет шелкографии Тип шелкографии

Дверца Ручка

Ручки

Логотип

Поворотные переключатели Черный

Символы С панелью Victoria

Эффект нержавеющей

стали

Накладной Victoria

Управление



Тип дисплея

Вид дисплея (технология) EvoScreen LCD-дисплей **Управление**

Поворотные

переключатели/ сенсорные

кнопки

Количество переключателей

Программы/ функции

Количество функций приготовления

12



Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Гриль большой Eco Нижний нагрев Функция "Пицца" Функции приготовления с паром Вентилируемый Термовентилируемый Турбо Гриль с конвекцией Другие функции пара /M Очистка резервуара Слив воды Залив воды D Очистка от накипи Другие функции Размораживание по времени Поднятие теста Приготовление на камне Шаббат Барбекю Аэрогриль Функции очистки Пиролиз Опции Поддержание тепла, Есо Программирование Отсрочка включения и Другие опции времени автоматическое отключение Light, Вкл./выкл. звука, в конце приготовления Освещение Таймер поминутный Да Термощуп Да Режим Showroom Счетчик минут Да Блокировка управления Да Быстрый Да предварительный разогрев Технические характеристики

SMEG SPA 14.12.2025

Внутреннее стекло

дверцы сплошное

Да

25 °C

280°C

Минимальная

температура

Максимальная температура



5	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
1	Количество стекол дверцы	4
2	Петли Soft Close	Да
	Петли Soft Open	Да
Галогенная	Воздуховод	Фиксированный
Да	Система охлаждения	Тангенциальная
	Канал охлаждения	Двойной
40 P=	Снижение скорости системы охлаждения	Да
40 BT	Блокировка дверцы при	Да
Да	Пароварки, модельный	20 - 40%
1200 Вт	Размеры внутренней	353x470x401 мм
	камеры (ВхШхГ)	
1750 Вт	Регулировка	Электронный
2000 Вт	температуры Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Да	Залив воды	Ручной
••	Объем резервуара для воды	0,8 л
Стандартное открывание		
Холодная		
Да		
	1 2 Галогенная Да 40 Вт Да 1200 Вт 1750 Вт 2000 Вт Да Стандартное открывание Холодная	Дверцы съемные Количество стекол дверцы Петли Soft Close Петли Soft Open Воздуховод Система охлаждения Канал охлаждения Снижение скорости системы охлаждения Блокировка дверцы при пиролизе Пароварки, модельный ряд Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) Регулировка Температуры Материал внутренней камеры Да Залив воды Объем резервуара для воды Стандартное открывание Холодная

Производительность/ Энергопотребление





Класс A+ энергоэффективности Полезный объем 68 л Потребление энергии за 1,09 кВт/ч цикл с естественной конвекцией

Потребление энергии за 3,92 МДж цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2,45 МДж цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,68 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81 %

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте



Решетка с 1 ограничителем Противень

эмалированный (20 мм)

Решетка для противня

Температурный щуп Да, одна точка



Глубокий эмалированный противень (50 мм)

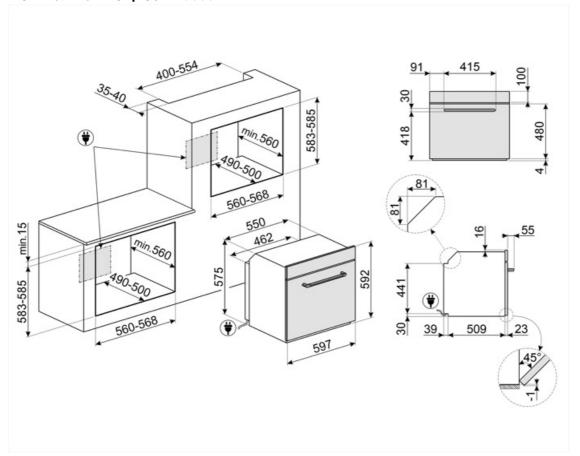
1

Электрическое подключение

Напряжение220-240 ВСила тока13 АНоминальная мощность3000 Вт

Частота тока 50/60 Гц **Длина электрического** 150 см

кабеля





Совместимые Аксессуары

Размеры: $42 \times 1,8 \times 37,5$ см

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 приготовления пиццы с такими же STONE2 результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье.



Alternative products



SOP6902S2PN Черный



SOP6902S2PP Кремовый



Symbols glossary



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



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.



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



Дверца с четверным остеклением



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



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.



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



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.



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.



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.





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.



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.



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.



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°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.



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.



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



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVOScreen



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



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