SO6102M2B3



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Метод приготування	Комбінований з мікрохвилями
Тип	SpeedwaveXL
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709327729

Естетика

Естетика	Linea	**Тип серіографії**	Символи
Колір	Чорний	**Дверка**	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	**Ручка**	Линия (Linea)
Дизайн	Плаский	**Колір ручки**	Чорний
Матеріал	Скло	**Логотип**	Серіографія
Тип скла	Прозоре скло	**Колір перемикачів**	Чорний матовий
Колір серіографії	Сірий		

Управління

Тип дисплея	EvoScreen	**Налаштування управління**	Сенсорне управління
Вид дисплея	LCD		

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування 11

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

- Статичний
- Статичний Вентильований
- Термовентиляція
- ECO
- Великий гриль
- Нижній нагрів
- Функція "піца"

Функції мікрохвиль

 Мікрохвилі

 Статичний Вентильований

 Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+ задній нагрів + конвекція)

 Мікрохвилі + гриль

Інші функції

 Розморожування за часом

 Підняття тіста

 Приготування на камені

 Барбекю

 Аерогриль

 Плавление

 Режим деликатного приготовления

 Поп-корн

 Шабат

Функції очищення

 Парове очищення

Опції



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

Технічні характеристики



Об'єм (л)	68 l	**Відкривання дверцят**	Традиційне
Внутрішня камера	QS-Galileo	**Дверцята**	Холодні дверцята
Мінімальна температура	25 °C	**Суцільне внутрішнє скло дверцят**	Так
Максимальна температура	250 °C	**Кількість стекол в дверцятах**	4
Кількість рівнів приготування	5	**Петлі** Soft Close	Так
Подвійний вентилятор	1	**Петлі** Soft Open	Так
Кількість ламп	2	**Інвертор**	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Stirrer	Так
Змінне підсвічування	Так	**Повітряпровід**	Подвійний
Потужність підсвітки	40 Вт	**Система охолодження**	Центробіжна

Освітлення при відкритих дверцятах	Так	**Канал охолодження**	Подвійний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	**Зниження швидкості системи охолодження**	Так
Потужність грилю	1750 Вт	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	353x470x397 мм
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	**Тип контролю температури**	Електронний
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	**Матеріал внутрішньої камери**	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



Корисний об'єм	68 л	**Ефективна потужність мікрохвиль**	900 Вт
Кількість духовок	1		

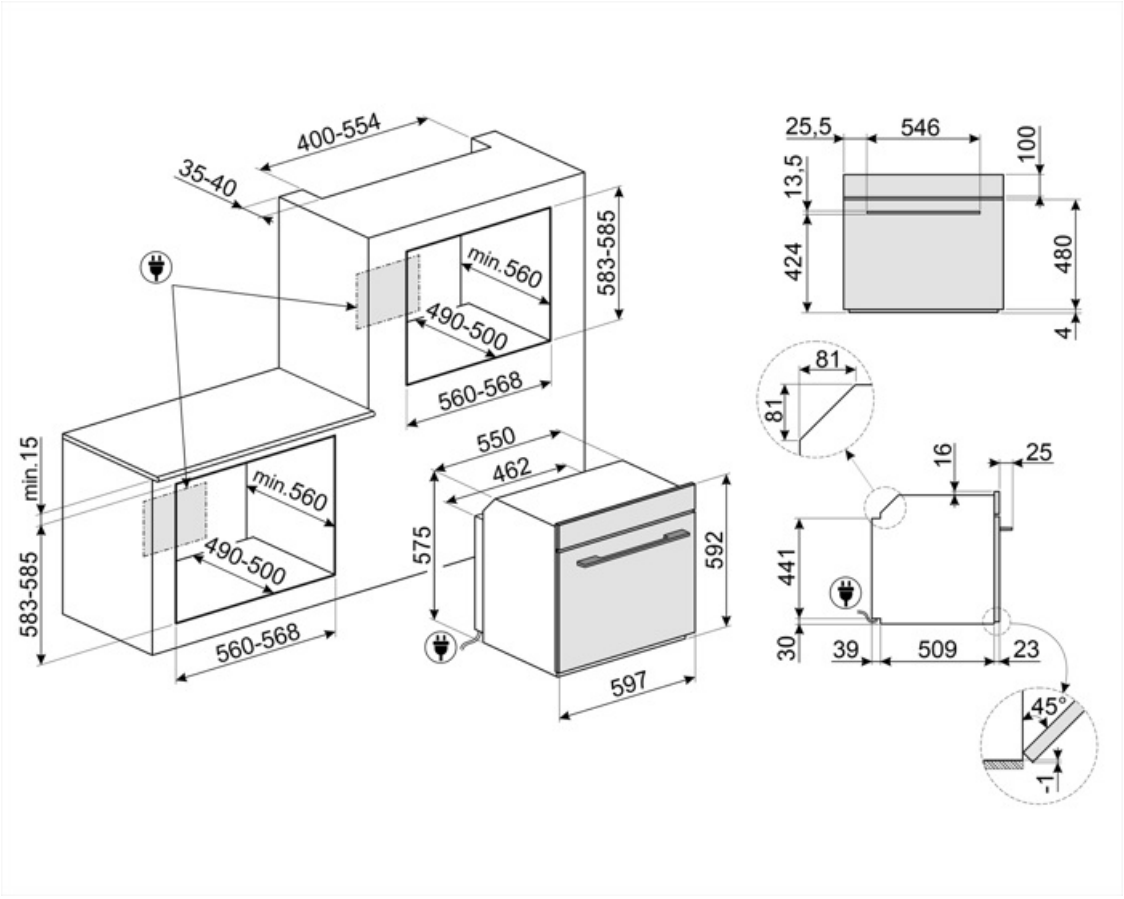
Аксесуари в комплекті



Решітка з обмежувачем	1	**Деко скляне**	1
Глибоке емальоване деко (50 мм)	1	**Телескопічні спрямовувачі неповного висування**	1
Решітка для дека	1		

Електричне підключення

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories

AIRFRY2



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.



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTP2



GTT2



PALPZ

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



PR3845X

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



STONE2



Alternative products



SO6102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary



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.



Технологія подвійного повітряпроводу створює особливий потік повітря всередині духовки, який зменшує конденсацію всередині духовки під час приготування їжі, коли духовка залишається холодною, а їжа теплою



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



Дверца с четверным остеклением



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.



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



Комбинированная микроволновая печь: эта духовка позволяет комбинировать два разных способа приготовления (традиционный с использованием микроволн). Комбинированные духовые шкафы расширяют возможности приготовления пищи, обеспечивая при этом максимальную гибкость использования бытовой техники.



Новый Расширенный цифровой дисплей оснащен улучшенной оптимизированной цветной графикой: 5 сенсорных кнопок позволяют очень просто управлять функциями и параметрами.



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



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 научно 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.



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.

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.

Приготовление пищи с одновременным использованием гриля в сочетании с конвекцией и микроволнами.

Вентилятор в сочетании с традиционным приготовлением, при котором тепло генерируется сверху и снизу, обеспечивает равномерное нагревание. Добавление функции микроволновой печи позволяет получить те же результаты приготовления за меньшее время.

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

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

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.

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.

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.

Микроволны: проникая прямо в пищу, микроволны позволяют готовить очень быстро и со значительной экономией энергии. Они подходят для приготовления без жира, они также способны размораживать и нагревать пищу, не изменяя ее первоначальный вид и аромат. Функцию микроволн также можно комбинировать с обычными функциями со всеми вытекающими отсюда преимуществами. Идеально подходит для всех видов еды.

Микроволны + гриль: использование гриля приводит к идеальному подрумяниванию поверхности продукта. Действие микроволн позволяет в короткие сроки приготовить внутреннюю часть блюда.

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.

Подогрев пищи

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.

Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.

Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.

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.

Простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.

Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Активний і контрольований розподіл мікрохвиль. Завдяки наявності Microwave Stirrer хвилі рівномірно розподіляються всередині печі, що дозволяє зменшити потребу в поворотному столику.

Інверторна технологія дозволяє генерувати мікрохвилі безперервно і з потрібною потужністю Постійний потік, без циклів увімкнення та вимкнення, дозволяє точно контролювати температуру, скоротити час, уникнути марних витрат енергії та отримати відмінні результати приготування, розморожування та повторного розігрівання, завдяки меншій різниці між температурою всередині та на поверхні їжі

Спеціальна функція приготування для решітки фритюру AIRFRY . Ідеально підходить для відтворення традиційного смаження в духовці, але з меншою кількістю калорій і жиру. Дозволяє швидко і просто готувати такі страви, як картопля фрі, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.

Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходить 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

Плавление масла и шоколада без использования водяной бани

Функция размягчения масла и сыра. Полезна для быстрого доведения замороженных десертов до температуры сервировки. Функцию также можно использовать для размягчения мороженого.

Функция для приготовления попкорна в пакетиках