

SO6102M2B3



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Способ приготовления	Комбинированный с микроволновой печью
Тип	SpeedwaveXL
Система очистки	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709327729



Эстетика

Эстетика	Линия (Linea)	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Черный	Дверца	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	Ручка	Линия (Linea)
Дизайн	Плоский	Ручки	Черный
Материал	Стекло	Логотип	Шелкография
Тип стекла	Прозрачное	Цвет переключателя	Черный матовый
Цвет шелкографии	Серый		

Управление



Тип дисплея	EvoScreen	Управление	Сенсорное
Вид дисплея (технология)	Жидкокристаллический дисплей		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	11
---	----

Традиционные функции приготовления

Статический	Вентилируемый	Нагрев сзади с конвекцией
Экономичный	Гриль большой	Нижний нагрев
Функция "Пицца"		

Функции микроволн

Микроволновая печь	Вентилируемый	Нагрев сзади с конвекцией
Микроволны + гриль		

Другие функции

Размораживание по времени	Поднятие теста	Приготовление на камне
Барбекю	Аэрогриль	Плавление
Режим деликатного приготовления	Поп-корн	Шаббат

Функции очистки

Паровая очистка

Опции



Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	Другие опции	Поддержание тепла, Умная подсветка, Вкл./выкл. звука, Освещение
Таймер поминутный	Да	Демонстрационный режим	Да
Счетчик минут	1	Быстрый предварительный разогрев	Да
Блокировка управления	Да		

Технические характеристики



Объем (л)	68 l	Открытие дверцы	Стандартное открытие
Внутренняя камера	QS-Galileo	Дверца	Холодная
Минимальная температура	25 °C	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да

Максимальная температура	250 °C	Количество стекол дверцы	4
Количество уровней приготовления	5	Петли "Плавное закрывание"	Да
Количество конвекторов	1	Петли "Плавное открывание"	Да
Количество ламп подсветки	2	Инвертор	Да
Тип подсветки	Галогенная	Система активного и контролируемого распределения микроволн	Да
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Воздуховод	Двойной
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Система охлаждения	Центробежная
Освещение при открытой дверце	Да	Канал охлаждения	Двойной
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Мощность гриля	1750 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	353x470x397 мм
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да	Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки

Производительность/ Энергопотребление



Полезный объем	68 л	Эффективная мощность микроволн	900 Вт
Количество духовых шкафов	1		

Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем	1	Противень стеклянный	1
Глубокий эмалированный противень (50 мм)	1	Телескопические направляющие неполного выдвижения	1
Решетка для противня	1		

Электрическое подключение

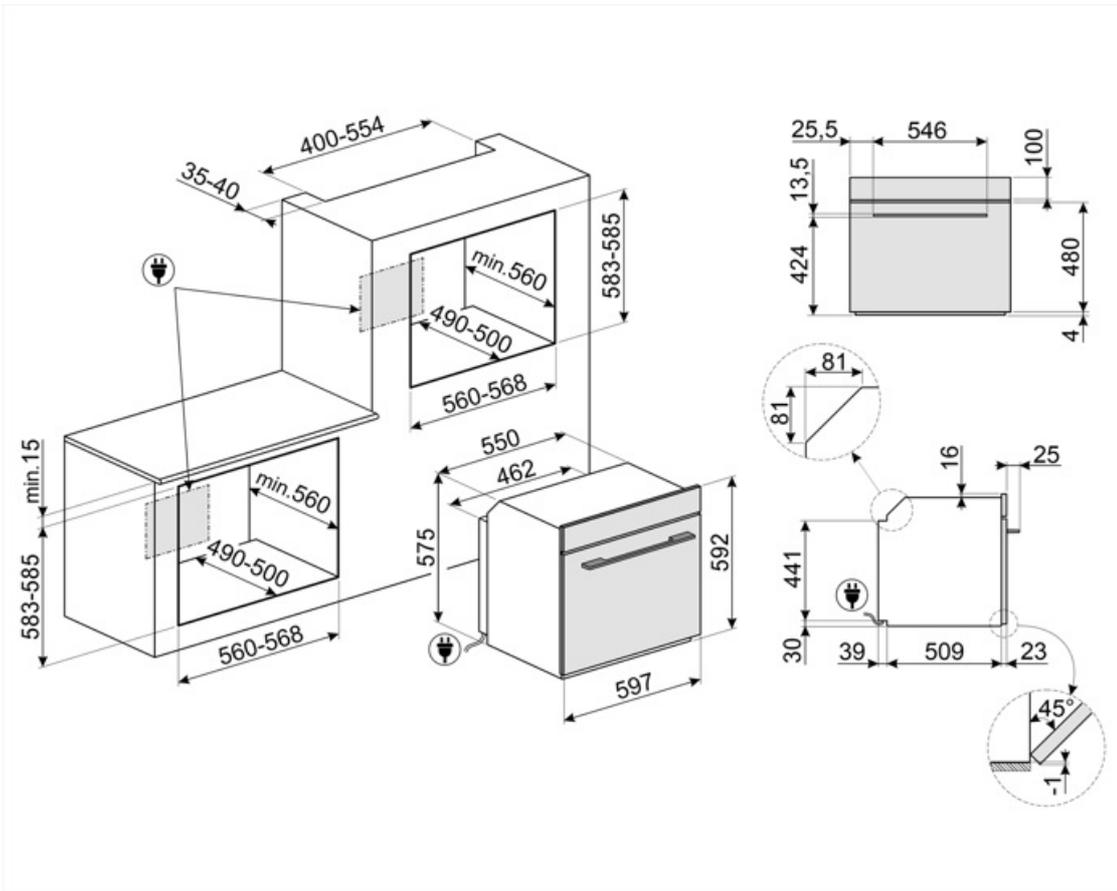
Напряжение	220-240 В	Номинальная мощность	3000 Вт
Тип электрической вилки	Нет	Частота тока	50/60 Гц

Сила тока

13 A

Длина электрического
кабеля

150 см



Совместимые Аксессуары

AIRFRY

Решетка для аэрогриля. Идеально подходит для приготовления блюд, которые обычно жарят в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира. С ее помощью можно быстро и просто приготовить картофель фри, жареные овощи и рыбу, добившись идеальной румяной корочки.



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



GTT2



AIRFRY2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



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



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



SO6102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary

-  Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.
-  Технология двойного воздуховода создает особый воздушный поток внутри камеры, который уменьшает количество конденсата во время приготовления в микроволновой печи.
-  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.
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  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.
-  Специальная функция приготовления на решетке для аэрогриля. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.

-  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.
-  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
-  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.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Инверторная технология позволяет генерировать микроволны непрерывно и с желаемой мощностью. Постоянный поток, без циклов включения и выключения, позволяет точно контролировать температуру, сокращать время, избегать потерь энергии и позволяет получить отличное приготовление, размораживание и повторный нагрев продуктов



Плавление масла и шоколада без использования водяной бани



Функция для приготовления попкорна в пакетиках



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.



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



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Активное и контролируемое распределение микроволн, благодаря которой происходит равномерное распределение микроволн по внутренней камере, исключая потребность в поворотном столе.



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



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