

# SO6102TB3





Категорія

Сімейство продуктів Духова шафа Енергоживлення Електричний Джерело нагрівання Електрика

Метод приготування Термовентильований

60 см

Традиционная

Тип

Система очищення Парове очищення 8017709327705 Код EAN



#### Естетика

Linea Естетика Колір Чорний Оздоблення Глянцевий Дизайн Плаский Матеріал Скло

Тип скла Прозоре скло

Колір серіографії Сірий Тип серіографії Символи Дверка Суцільне скло Ручка Linea (минимализм) Чорний Колір ручки Логотип Колір перемикачів

Серіографія Чорний матовий

## **Управління**





EvoScreen Тип дисплея Вид дисплея LCD

Налаштування управління

Сенсорне управління

### Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

10



Кількість ламп

Тип ламп підсвічування

Змінне підсвічування

Потужність підсвітки

2

Так

40 BT

Галогенна

#### Традиційні функції приготування (згідно тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція Turbo ECO Великий гриль Великий вентильований гриль Нижній нагрів Термовентильований нижній нагрів Функція "піца" Інші функції Розморожування за часом Підняття тіста Приготування на камені Шабат Барбекю Аерогриль Функції очищення Парове очищення Опції Відкладений старт і Інші опції Підтримання тепла, Есо Опція програмування відключення у кінці light, Звукові сигнали, часу Освітленість приготування Таймер Так Режим Showroom Так Лічильник хвилин Швидке попереднє Так розігрівання Блокування управління Так Технічні характеристики 25 °C Мінімальна Холодні дверцята Дверцята температура Знімні дверцята Так 280 °C Максимальна Суцільне внутрішнє Так температура скло дверцят Кількість рівнів 5 Внутрішнє скло дверцят Так приготування знімне Подвійний вентилятор 1 Кількість стекол в 3

SMEG SPA 14.12.2025

дверцятах
Петлі Soft Close

Петлі Soft Open

Повітряпровід

Так

Так

Фіксований



Освітлення при

Так

відкритих дверцятах

1200 BT

2000 BT

Потужність нижнього нагрівального елементу

1750 BT

Так

Потужність грилю Потужність кільцевого

нагрівального елементу

температури

**Автоматичне** відключення

Матеріал внутрішньої

Система охолодження

Канал охолодження

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ) Тип контролю

Електронний

Тангенціальна

353x470x401 мм

Одинарний

камери

Емаль Ever Clean

нагрівальних елементів

при відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Традиційне

### Продуктивність/ Енергоспоживання





Клас

A+

енергоефективності

68 л

Корисний об'єм Споживання енергії за

цикл з природною вентиляцією (кВт)

1,15 кВт/ч

Споживання енергії з природною

вентиляцією

4,14 МДж

конвекцією (кВт) Кількість духовок

цикл з примусовою

примусовою конвекцією

Клас

енергоефективності

Споживання енергії з

Споживання енергії за

2,45 МДж

0,68 кВт/ч

81 %

### Аксесуари в комплекті



Решітка з обмежувачем 1

Деко емальоване (20

мм)

Глибоке емальоване

деко (50 мм)

Решітка для дека 1 Телескопічні 1 спрямовувачі неповного

### Електричне підключення

Напруга 220-240 B 13 A Сила струму (А)

Номінальна потужність 3000 BT

(KBT)

Частота струму (Гц) 50/60 Гц Довжина електричного 150 см

кабелю

висування







### **Compatible Accessories**

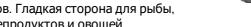






#### BBQ

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

MM

GTT2



### PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная

#### SFLK1

Захисне блокування

STONE2

### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 MM

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.

#### 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 х 1,8 х 37,5 см





# Alternative products



SO6102TG Neptune Grey



### Symbols glossary



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини ВВQ. 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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Дисплей EVOScreen



Дверца с тройным 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°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+ 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.



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.



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.



Touch controls: 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.



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



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