

SO6102TG



| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Категория | 60 см |
| Семейство продуктов | Духовой шкаф |
| Источник питания | Электрический |
| Источник нагрева | Электрический |
| Способ приготовления | Термовентилируемый |
| Тип | Традиционная |
| Система очистки | Паровая очистка |
| EAN-код | 8017709326890 |



Эстетика

| | | | |
|-------------------|--------------|-------------------------|--------------------------------|
| Эстетика | Linea | Цвет шелкографии | Черный |
| Цвет | Neptune Grey | Тип шелкографии | Символы |
| Отделка | Матовый | Дверца | Полностью стеклянная |
| Дизайн | Плоский | Ручка | Linea (минимализм) |
| Материал | Стекло | Ручки | Сатинированный металл и черный |
| Тип стекла | Прозрачное | Логотип | Шелкография |

Управление



| | | | |
|---------------------------------|-------------|-------------------|-----------|
| Тип дисплея | EvoScreen | Управление | Сенсорное |
| Вид дисплея (технология) | LCD-дисплей | | |

Программы/ функции

| | |
|---|----|
| Количество функций приготовления | 10 |
|---|----|

Традиционные функции приготовления

| | | |
|---------------------------|---------------|------------------------------------|
| Статический | Вентилируемый | Термовентилируемый |
| Турбо | Eco | Гриль большой |
| Гриль большой + конвекция | Нижний нагрев | Нижний + задний нагрев + конвекция |
| Функция "Пицца" | | |

Другие функции

| | | |
|---------------------------|----------------|------------------------|
| Размораживание по времени | Поднятие теста | Приготовление на камне |
| Барбекю | Аэрогриль | Шаббат |

Функции очистки

| |
|-----------------|
| Паровая очистка |
|-----------------|

Опции



| | | | |
|---------------------------------|--|---|---|
| Программирование времени | Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления | Другие опции | Поддержание тепла, Eco Light, Вкл./выкл. звука, Освещение |
| Таймер поминутный | Да | Режим Showroom | Да |
| Счетчик минут | 1 | Быстрый предварительный разогрев | Да |
| Блокировка управления | Да | | |

Технические характеристики



| | | | |
|---|------------|--|---------------|
| Минимальная температура | 30 °C | Дверца | Холодная |
| Максимальная температура | 280 °C | Съемная дверца | Да |
| Количество уровней приготовления | 5 | Внутреннее стекло дверцы сплошное | Да |
| Количество конвекторов | 1 | Внутренние стекла дверцы съемные | Да |
| Количество ламп подсветки | 2 | Количество стекол дверцы | 3 |
| Тип подсветки | Галогенная | Петли Soft Close | Да |
| | | Петли Soft Open | Да |
| | | Воздуховод | Фиксированный |

| | | | |
|--|------------------------|--|------------------|
| Возможность самостоятельной замены ламп освещения | Да | Система охлаждения | Тангенциальная |
| Мощность ламп подсветки | 40 Вт | Канал охлаждения | Одинарное |
| Освещение при открытой дверце | Да | Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) | 353x470x401 мм |
| Мощность нижнего нагревательного элемента | 1200 Вт | Регулировка температуры | Электронный |
| Мощность гриля | 1750 Вт | Материал внутренней камеры | Эмаль Ever Clean |
| Мощность кольцевого нагревательного элемента | 2000 Вт | | |
| Автоматическое отключение при открытой дверце | Да | | |
| Открывание дверцы | Стандартное открывание | | |

Производительность/ Энергопотребление



| | | | |
|--|------------|--|------------|
| Класс энергоэффективности | A+ | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 2.45 МДж |
| Полезный объем | 68 л | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 0.68 кВт/ч |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 1.15 кВт/ч | Количество духовых шкафов | 1 |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 4.14 МДж | Индекс энергоэффективности | 81 % |

Аксессуары в комплекте



| | | | |
|---|---|--|---|
| Решетка с ограничителем | 1 | Решетка для противня | 1 |
| Противень эмалированный (20 мм) | 1 | Телескопические направляющие неполного выдвижения | 1 |
| Глубокий эмалированный противень (50 мм) | 1 | | |

Электрическое подключение

| | | | |
|-----------------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| Напряжение | 220-240 В | Частота тока | 50/60 Гц |
| Сила тока | 13 А | Длина электрического кабеля | 150 см |
| Номинальная мощность | 3000 Вт | | |



Not included accessories

AIRFRY



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



PALPZ

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



SFLK1

Блокировка управления



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



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 x 1,8 x 37,5 см



Alternative products



SO6102TN

Черный



SO6102TS















Серебристый



SO6102TB3

Черный

Symbols glossary (TT)

-  Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.
-  A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Дверца с тройным 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.
-  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.
-  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.
-  Дисплей EVOScreen
-  Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
-  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.
-  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.



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°C 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.
-  Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет запрограммировать прибор одним нажатием кнопки.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.
-  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.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.