

# SO6102TG



<b>Категорія</b>	60 см
<b>Сімейство продуктів</b>	Духова шафа
<b>Енергоживлення</b>	Електричний
<b>Джерело нагрівання</b>	Електрика
<b>Метод приготування</b>	Термовентильований
<b>Тип</b>	Традиционная
<b>Система очищення</b>	Парове очищення
<b>Код EAN</b>	8017709326890



## Естетика

<b>Естетика</b>	Linea	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Колір</b>	Neptune Grey	<b>Тип серіографії</b>	Символи
<b>Оздоблення</b>	Матовий	<b>Дверка</b>	Суцільне скло
<b>Дизайн</b>	Плаский	<b>Ручка</b>	Линия (Linea)
<b>Матеріал</b>	Скло	<b>Колір ручки</b>	Сатинированный металл и черный
<b>Тип скла</b>	Прозоре скло	<b>Логотип</b>	Серіографія

## Управління



<b>Тип дисплея</b>	EvoScreen	<b>Налаштування управління</b>	Сенсорне управління
<b>Вид дисплея</b>	LCD		

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій приготування</b>	10
---------------------------------------	----

## Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Великий гриль
Великий вентиляований гриль	Нижній нагрів	Термовентильований нижній нагрів
Функція "піца"		

## Інші функції

Розморожування за часом	Підняття тіста	Приготування на камені
Барбекю	Аерогриль	Шабат

## Функції очищення

Парове очищення
-----------------

## Опції



<b>Опція програмування часу</b>	Відкладений старт і відключення у кінці приготування
<b>Таймер</b>	Так
<b>Лічильник хвилин</b>	1
<b>Блокування управління</b>	Так

<b>Інші опції</b>	Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість
<b>Режим Showroom</b>	Так
<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так

## Технічні характеристики



<b>Об'єм (л)</b>	68 l	<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне
<b>Внутрішня камера</b>	QS-Galileo	<b>Дверцята</b>	Холодні дверцята
<b>Мінімальна температура</b>	25 °C	<b>Знімні дверцята</b>	Так
<b>Максимальна температура</b>	280 °C	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	3
<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Петлі Soft Open</b>	Так

<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Повітряпровід</b>	Фіксований
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Канал охолодження</b>	Одинарний
<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Потужність грилю</b>	1750 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</b>	2000 Вт	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах</b>	Так		

## Продуктивність/ Енергоспоживання



<b>Клас енергоефективності</b>	A+	<b>Споживання енергії з примусовою конвекцією</b>	2,45 МДж
<b>Корисний об'єм</b>	68 л	<b>Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)</b>	0,68 кВт/ч
<b>Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)</b>	1,15 кВт/ч	<b>Кількість духовок</b>	1
<b>Споживання енергії з природною вентиляцією</b>	4,14 МДж	<b>Клас енергоефективності</b>	81 %

## Акcesуари в комплекті



<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Деко емальоване (20 мм)</b>	1	<b>Телескопічні спрямовувачі неповного висування</b>	1
<b>Глибоке емальоване деко (50 мм)</b>	1		

## Електричне підключення

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



## Compatible Accessories

### 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



### PR3845X

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



### STONE2



### AIRFRY2



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP2



### PALPZ

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



### 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

---



SO6102TB3

Чорний

## 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.
-  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.
-  Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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 научной определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхность духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  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.

-  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.
-  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.
-  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.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  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.
-  Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Вместимость указывает объем полезного пространства в камере духового шкафа в литрах.
-  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.
-  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