

SO6302M2X



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Метод приготування	Комбінований з мікрохвилями
Тип	SpeedwaveXL
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709295103



Естетика

Естетика	Classica	Тип серіографії	Символи
Колір	Нержавіюча сталь	Дверка	3 2-ма горизонтальними смугами
Оздоблення	Захист від відбитків пальців	Ручка	Classica
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Ефект нерж. сталі
Матеріал	Нержавіюча сталь	Логотип	Штампований
Тип скла	Затемнене	Перемикачі	Classica
Колір серіографії	Чорний		

Управління



Тип дисплея	EvoScreen	Налаштування управління	Поворотні перемикачі / сенсорні кнопки
Вид дисплея	LCD	Кількість перемикачів	2

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
- Плавлення
- Режим делікатного приготування
- Поп-корн
- Шабат

Функції очищення

- Парове очищення

Опції



- Опція програмування часу** Відкладений старт і відключення у кінці приготування
- Таймер** Так
- Лічильник хвилин** 1
- Блокування управління** Так

- Інші опції** Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість
- Режим Showroom** Так
- Швидке попереднє розігрівання** Так

Технічні характеристики



- Об'єм (л)** 68 l
- Відкриття дверцят** Традиційне
- Внутрішня камера** QS-Galileo

Мінімальна температура	25 °C	Дверцята	Холодні дверцята
Максимальна температура	250 °C	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Кількість рівнів приготування	5	Кількість стекол в дверцятах	4
Подвійний вентилятор	1	Петлі Soft Close	Так
Кількість ламп	2	Петлі Soft Open	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Інвертор	Так
Змінне підсвічування	Так	Stirrer	Так
Потужність підсвітки	40 Вт	Повітряпровід	Подвійний
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Система охолодження	Центробіжна
Потужність нижнього нагрівального елемента	1200 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Потужність грилю	1750 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність кільцевого нагрівального елемента	2000 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	353x470x397 мм
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Тип контролю температури	Електронний
		Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



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

Акcesуари 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



Compatible Accessories

AIRFRY2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



PALPZ

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



STONE2



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.



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.
-  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.
-  Дверца с четверным остеклением
-  Электрический
-  Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  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.
-  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 + 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.
-  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
-  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.
-  ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог їдаїзму, 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.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Новый Расширенный цифровой дисплей оснащен улучшенной оптимизированной цветной графикой: 5 сенсорных кнопок позволяют очень просто управлять функциями и параметрами.
-  Инверторна 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 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.
-  Функція для приготування 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.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Функція размягчения масла и сыра. Полезна для быстрого доведения замороженных десертов до температуры сервировки. Функцию также можно использовать для размягчения мороженого.