

SO6302M2X

**Категорія**

60 см

Сімейство продуктів

Духова шафа

Енергоживлення

Електричний

Метод приготування

Комбінований з мікрохвильами

Тип

SpeedwaveXL

Система очищення

Парове очищення

Код ЕАН

8017709295103



Естетика

Естетика

Classica

Колір

Нержавіюча сталь

Оздоблення

Захист від відбитків пальців

Дизайн

Плаский

Матеріал

Нержавіюча сталь

Тип скла

Затемнене

Колір серіографії

Чорний

Тип серіографії

Символи

Дверка

З 2-ма горизонтальними смугами

Ручка

Classica

Колір ручки

Ефект нерж. сталі

Логотип

Штампований

Перемикачі

Classica

Управління

**Тип дисплея**

EvoScreen

Вид дисплея

LCD

Налаштування

Поворотні перемикачі /

управління

сенсорні кнопки

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		Плавление
	Soft		Поп-корн		Шабат

Функції очищення

	Парове очищення
--	-----------------

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість
Таймер	Так	Режим Showroom	Так
Лічильник хвилин	1	Швидке попереднє розігрівання	Так
Блокування управління	Так		

Технічні характеристики



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	Повітряпровод	Подвійний
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Система охолодження	Центробіжна
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Потужність грилю	1750 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	353x470x397 мм
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Тип контролю температури	Електронний
Відкривання дверцят	Традиційне	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



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

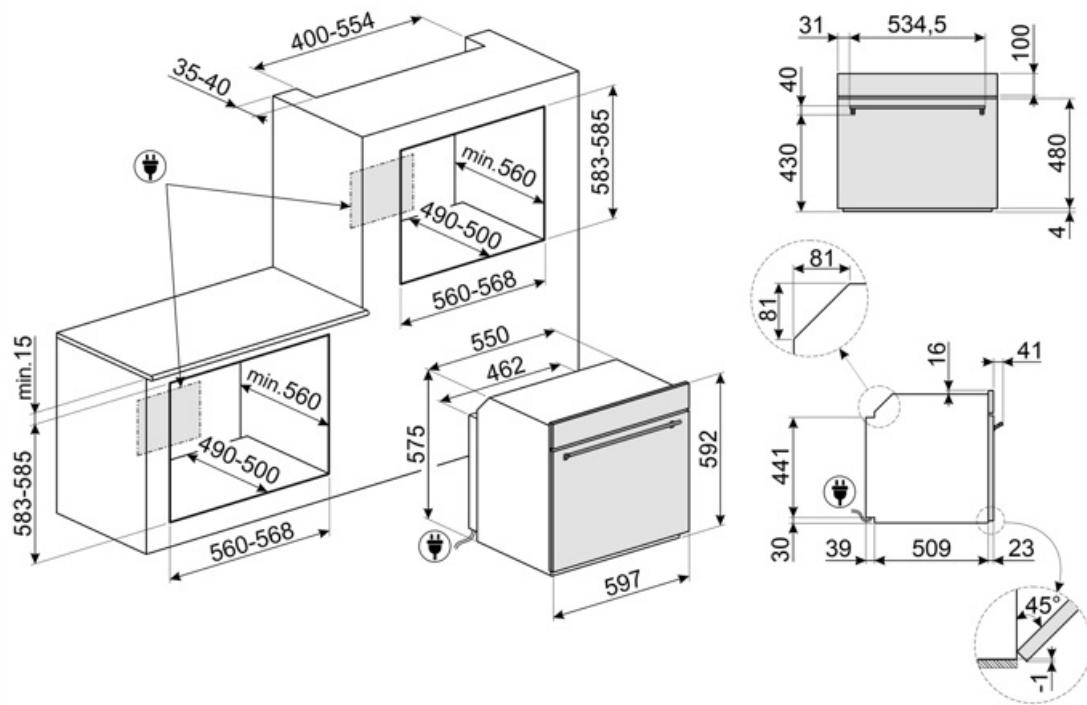
Аксесуари в комплекті



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	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (A)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см
Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт		



Compatible Accessories

AIRFRY



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

AIRFRY2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



PALPZ

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



SFLK1

Захисне блокування



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.



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 четвертым остеклением



Электрический



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наилучше подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



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 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°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.



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.



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.



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 можно комбинировать с обычными функциями со всеми вытекающими отсюда преимуществами. Идеально подходит для всех видов еды.



Приготовление пищи с одновременным использованием гриля в сочетании с конвекцией и микроволнами.



Микроволны + гриль: использование гриля приводит к идеальному подрумяниванию поверхности продукта. Действие микроволн позволяет в короткие сроки приготовить внутреннюю часть блюда.



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.



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



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.
	ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог цдаїзу, 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.		Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
	Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.		Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
	Дисплей EVO Screen		Активний і контролюваній розподіл мікрохвиль. Завдяки наявності Microwave Stirrer хвилі рівномірно розподіляються всередині печі, що дозволяє зменшити потребу в поворотному столику.
	Інверторна 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 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 підрим'янення і хрустку скоринку.
	Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходять 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		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
	Плавление масла и шоколада без использования водяной бани		Функция размягчения масла и сыра. Полезна для быстрого доведения замороженных десертов до температуры сервировки. Функцию также можно использовать для размягчения мороженого.
	Функция для приготовления попкорна в пакетиках		