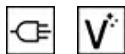


SO6302TX



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Тип	Традиціональна
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709294663



Естетика

Естетика	Classica	Тип серіографії	Символи
Колір	Нержавіюча сталь	Дверка	З 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	Колір перемикачів	Ефект нерж. сталі

Управління



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

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

10

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
	Барбекю		Аерогриль		Шабат
Функції очищення					
	Парове очищення				

Опції



Опція програмування часу

Таймер	Так
Лічильник хвилин	1
Блокування управління	Так

Інші опції

Режим Showroom	Так
Швидке попереднє розігрівання	Так

Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість

Технічні характеристики



Мінімальна температура

25 °C

Максимальна температура

280 °C

Кількість рівнів приготування

5

Подвійний вентилятор

1

Кількість ламп

2

Тип ламп підсвічування

Галогенна

Змінне підсвічування

Так

Потужність підсвітки

40 Вт

Освітлення при відкритих дверцях

Так

Дверцята

Холодні дверцята

Знімні дверцята

Так

Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так

Внутрішнє скло дверцят знімне

Так

Кількість стекол в дверцях

3

Петлі Soft Close

Так

Петлі Soft Open

Так

Повітряпровід

Фіксований

Система охолодження

Тангенціальна

Канал охолодження

Одинарний

Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	353x470x401 мм
Потужність грилю	1750 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так		
Відкривання дверцят	Традиційне		

Продуктивність/ Енергоспоживання

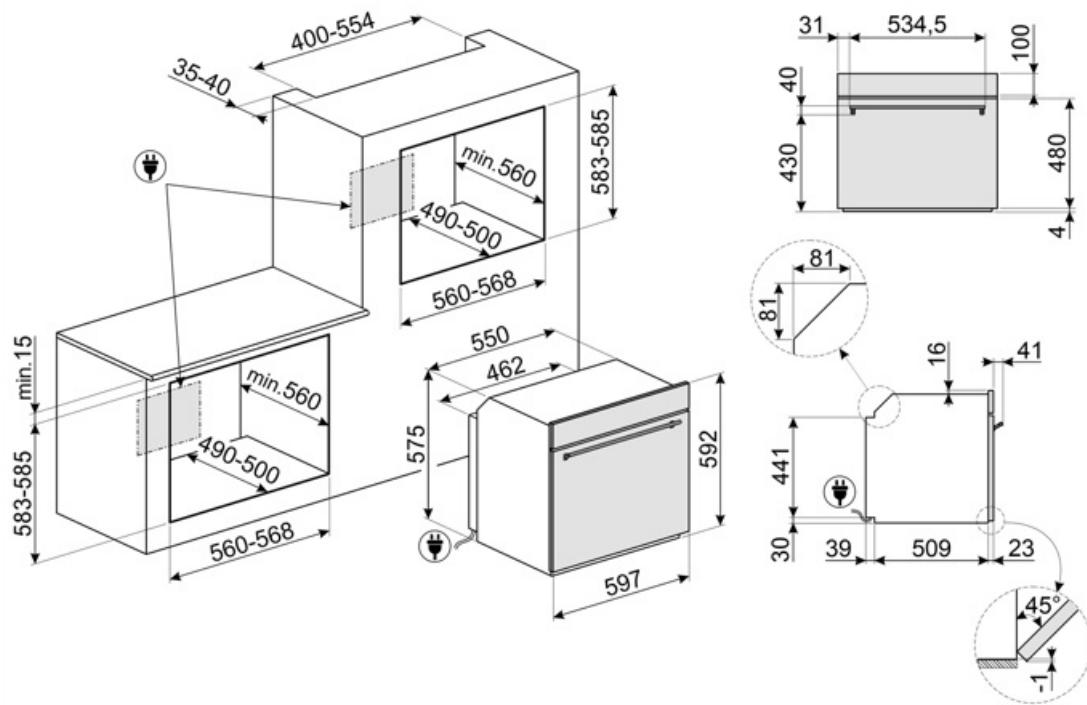
 			
Клас енергоефективності	A+	Споживання енергії з примусовою конвекцією	2.45 МДж
Корисний об'єм	68 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0.68 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1.15 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	4.14 МДж	Клас енергоефективності	81 %

Аксесуари в комплекті

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



ET20



Эмалированный противень, глубина 20
мм

GTP2



PALPZ



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

SFLK1



Захисне блокування

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 дровянной
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

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 А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



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



Дверца с тройным остеклением



Электрический



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроям для блокування програми/цикли, щоб унеможливити її випадкову зміну.



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.



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



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.



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.



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.



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 пиццу 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.		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.		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 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