

SO6302TX





Категорія

Сімейство продуктівДухова шафаЕнергоживленняЕлектричнийДжерело нагріванняЕлектрика

Метод приготування Термовентильований

Тип

 Система очищення
 Парове очищення

 Код EAN
 8017709294663

60 см

Традиционная



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 3 2-ма горизонтальними

смугами

Ручка Classica

 Колір ручки
 Ефект нерж. сталі

 Логотип
 Штампований

 Перемикачі
 Classica

Колір перемикачів Ефект нерж. сталі

Управління



Тип дисплеяEvoScreenВид дисплеяLCD

Налаштування управління

ування Поворотні перемикачі / **ння** сенсорні кнопки

Кількість перемикачів 2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

10



Тип ламп підсвічування

Змінне підсвічування

Потужність підсвітки

Галогенна

Так

40 BT

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 Шабат Аерогриль Функції очищення Парове очищення Опції Опція програмування Відкладений старт і Інші опції Підтримання тепла, Есо відключення у кінці light, Звукові сигнали, часу Освітленість приготування Таймер Так Режим Showroom Так Лічильник хвилин 1 Швидке попереднє Так розігрівання Так Блокування управління Технічні характеристики <u>.5</u> Об'єм (л) 72 I Відкривання дверцят Традиційне 25°C Дверцята Мінімальна Холодні дверцята температура Так Знімні дверцята Максимальна 280°C Суцільне внутрішнє Так температура скло дверцят 5 Кількість рівнів Внутрішнє скло дверцят Так приготування знімне Подвійний вентилятор 1 3 Кількість стекол в Кількість ламп дверцятах

SMEG SPA 16.12.2025

Петлі Soft Close

Петлі Soft Open

Система охолодження

Повітряпровід

Так

Так

Фіксований

Тангенціальна



Освітлення при

Так

відкритих дверцятах

Потужність нижнього нагрівального елементу

1200 BT

Потужність грилю

1750 BT

Потужність кільцевого

нагрівального елементу

2000 BT

Автоматичне відключення

Так

нагрівальних елементів

при відкритих дверцятах

Канал охолодження Розміри внутрішньої

камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Матеріал внутрішньої

камери

Одинарний

353x470x401 мм

Електронний

2,45 МДж

0,68 кВт/ч

Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання





Клас

A+

енергоефективності

Корисний об'єм

вентиляцією

68 л

Споживання енергії за цикл з природною

1,15 кВт/ч

вентиляцією (кВт)

Споживання енергії з природною

4,14 МДж

Споживання енергії з

примусовою

конвекцією

Споживання енергії за

цикл з примусовою конвекцією (кВт)

Кількість духовок

Клас 81 %

енергоефективності

Аксесуари в комплекті



Решітка з обмежувачем 1

Деко емальоване (20 MM)

Глибоке емальоване 1

деко (50 мм)

Решітка для дека 1 Телескопічні 1 спрямовувачі неповного

висування

Електричне підключення

Напруга 220-240 B Сила струму (А) 13 A

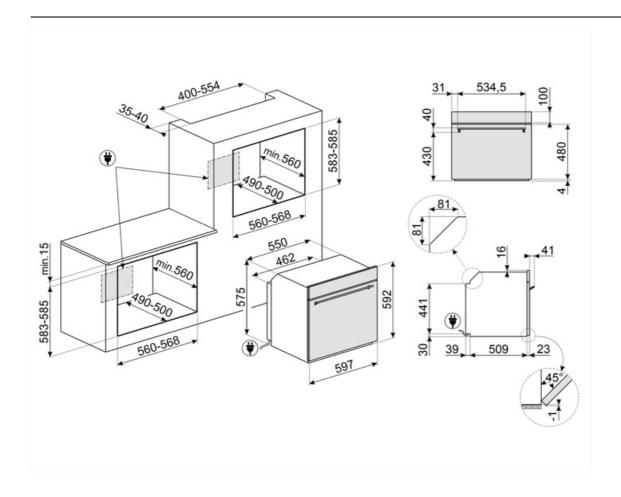
Номінальна потужність 3000 BT

(кВт)

Частота струму (Гц) 50/60 Гц Довжина електричного 150 см

кабелю







Compatible Accessories

AIRFRY AIRFRY2



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.



Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTT2



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



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



PALPZ

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



SFLK1

Захисне блокування



STONE2





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.



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



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Дисплей EVOScreen



Дверца с тройным остеклением



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



Электрический



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°С. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.





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.



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.



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°С 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 іудаїзму, 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 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