

# SO6604M2PNR



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Комбинированный с микроволновой печью
<b>Тип</b>	SpeedwaveXL
<b>Система очистки</b>	Паровая очистка
<b>Международный артикул (EAN-код)</b>	8017709345549



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	"Сладостный новый стиль" (Dolce Stil Novo)	<b>Тип стекла Дверца Ручка</b>	Инверсионное Полностью стеклянная "Сладостный новый стиль" (Dolce Stil Novo)
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Ручки</b>	Черный
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Логотип</b>	Накладной
<b>Дизайн</b>	Плоский		
<b>Фурнитура</b>	Медный		
<b>Материал</b>	Стекло		

## Управление



<b>Тип дисплея</b>	VivoScreen	<b>Количество языков на дисплее</b>	20
<b>Вид дисплея (технология)</b>	Дисплей	<b>Языки на дисплее</b>	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
<b>Управление</b>	Сенсорное		

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	20
---	----

**Автоматические программы** 150

**Персональные рецепты** 10

**Традиционные функции приготовления**

- |                           |               |                                    |
|---------------------------|---------------|------------------------------------|
| Статический               | Вентилируемый | Нагрев сзади с конвекцией          |
| Турбо                     | Экономичный   | Гриль большой                      |
| Гриль большой + конвекция | Нижний нагрев | Нижний + задний нагрев + конвекция |
| Функция "Пицца"           |               |                                    |

**Функции микроволн**

- |                    |  |                           |
|--------------------|--|---------------------------|
| Микроволновая печь | Вентилируемый                          | Нагрев сзади с конвекцией |
| Микроволны + гриль | Кольцевой + нижний нагрев + микроволны | Разогрев и регенерация    |

**Другие функции**

- |                           |                                 |                |
|---------------------------|---------------------------------|----------------|
| Размораживание по времени | Размораживание по весу          | Поднятие теста |
| Приготовление на камне    | Барбекю                         | Аэрогриль      |
| Плавление                 | Режим деликатного приготовления | Поп-корн       |
| Поддержание тепла         | Подогрев посуды                 | Шаббат         |

**Функции очистки**

- Паровая очистка

**Опции**



- |                                 |  |   |    |
|---------------------------------|--|---|----|
| <b>Программирование времени</b> | Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления | <b>Одновременное приготовление</b>                    | Да |
| <b>Таймер поминутный</b>        | Да   | <b>Деликатное приготовление по разнице температур</b> | Да |
| <b>Счетчик минут</b>            | 3  | <b>Демонстрационный режим</b>                         | Да |
| <b>Блокировка управления</b>    | Да   |   |    |

<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Умная подсветка, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение, Режим ограничения потребляемой мощности	<b>Режим видео, демо-учебник</b>	Да
<b>Термошуп</b>	Да	<b>Электронное руководство</b>	Да
<b>Пошаговое приготовление</b>	Да, до 2 шагов	<b>Хронология</b>	Да, последние 10 использованных функций
<b>Система "Умное приготовление"</b>	Да	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да
		<b>Быстрый старт</b>	Да

## Технические характеристики

<b>Объем (л)</b>	68 l	<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание							
<b>Внутренняя камера</b>	QS-Galileo	<b>Дверца</b>	Холодная							
<b>Минимальная температура</b>	25 °C	<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да							
<b>Максимальная температура</b>	250 °C	<b>Количество стекол дверцы</b>	4							
<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Петли "Плавное закрывание"</b>	Да							
<b>Количество конвекторов</b>	1	<b>Петли "Плавное открывание"</b>	Да							
<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>Инвертор</b>	Да							
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Система активного и контролируемого распределения микроволн</b>	Да							
<b>Возможность самостоятельной замены ламп освещения</b>	Да	<b>Воздуховод</b>	Двойной							
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Система охлаждения</b>	Центробежная							
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Канал охлаждения</b>	Двойной							
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да							
<b>Мощность гриля</b>	1750 Вт	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	353x470x397 мм							
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2000 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный							
<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль лёгкой очистки							

## Производительность/ Энергопотребление



**Полезный объем**

68 л

**Эффективная мощность микроволн** 900 Вт

Количество духовых шкафов 1

## Аксессуары в комплекте



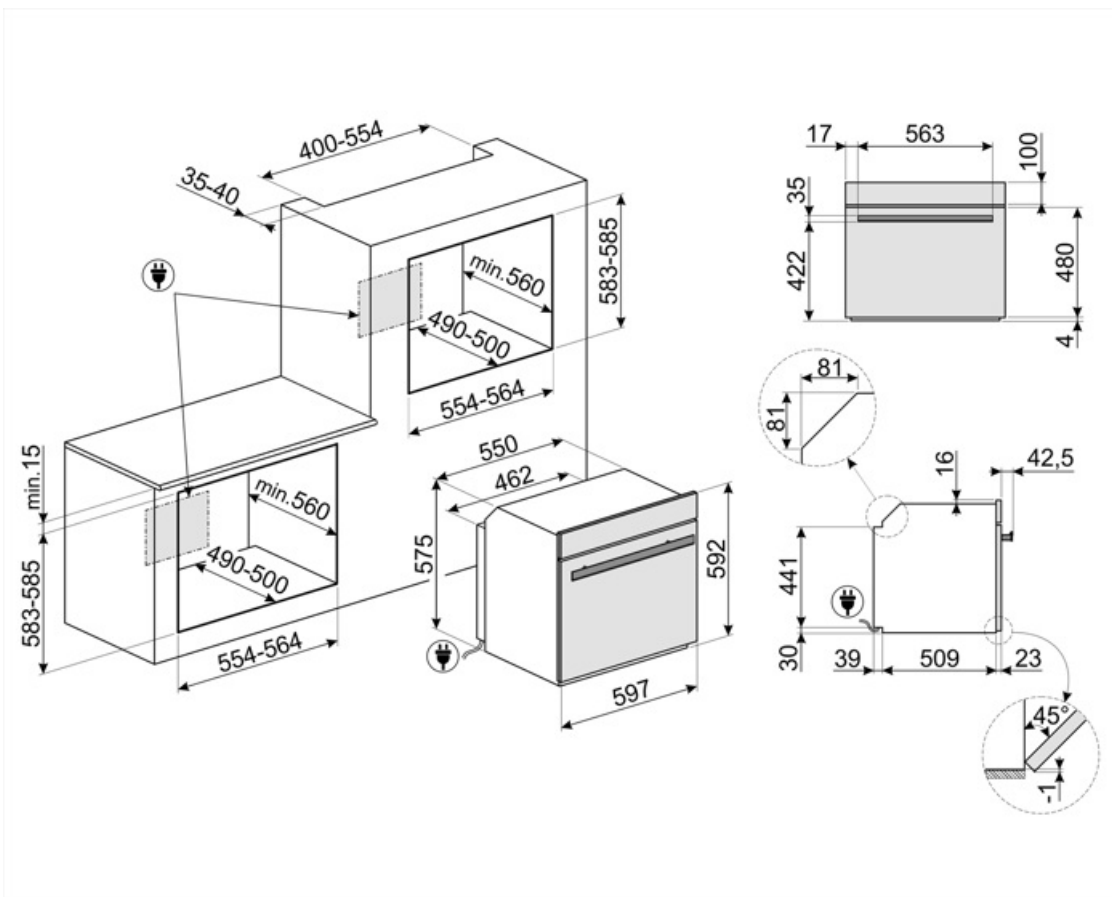
Решётка Luxury 1  
 Глубокий эмалированный противень (50 мм) 1  
 Решетка для противня 1

Противень стеклянный 1  
 Телескопические направляющие полного выдвижения 1  
 Температурный щуп Да, многоточечный

## Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В  
 Тип электрической вилки Нет  
 Сила тока 13 А

Номинальная мощность 3000 Вт  
 Частота тока 50/60 Гц  
 Длина электрического кабеля 150 см



## Совместимые Аксессуары

### 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



### AIRFRY2



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP2



### PALPZ

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



### PR3845X

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



### STONE2



### 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



## Symbols glossary

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.  |    | Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.   |
|    | Технология двойного воздуховода создает особый воздушный поток внутри камеры, который уменьшает количество конденсата во время приготовления в микроволновой печи.   |    | 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. |
|    | Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.   |    | Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.                       |
|  | Деликатное приготовление по разнице температур. Духовка автоматически устанавливает температуру во внутренней камере на заранее определенную температуру (названную дельту) выше, чем температура внутри продукта, определенная термическим датчиком. Когда термический датчик обнаруживает повышение температуры внутри продукта, печь автоматически увеличивает внутреннюю температуру на один градус. Духовка предлагает возможность выбрать один из трех различных режимов приготовления (медленный, средний и быстрый) и установить любую желаемую температуру внутри продукта. Концентрация технологий, позволяющая получать нежные, сочные, полезные продукты высочайшего качества. |  | 4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления   |
|  | Дверца с четверным остеклением   |  | Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.   |
|  | Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.   |  | Электрический   |



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.



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.



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.





















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.

-  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.
-  Эта функция позволяет разогревать заранее приготовленные блюда, не делая их сухими или жесткими.
-  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.
-  Подогрев пищи
-  Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.
-  Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.
-  Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  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.
-  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.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.
-  Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.
-  Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.
-  Система "Умное приготовление": для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.

-  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.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  INSTANT GO: активация этой опции позволяет начать приготовление немедленно. Предварительный нагрев входит во время приготовления, и духовка постепенно достигает желаемой температуры. Особенно подходит для замороженных продуктов.
-  Многоточечный датчик температуры имеет три точки измерения. Это означает, что измеряется не только температура в центре продукта, но и температура в других его областях. Духовка обрабатывает все эти данные, чтобы избежать неравномерности приготовления. Таким образом, каждый продукт можно приготовить в профессиональном, ресторанном стиле.
-  Инверторная технология позволяет генерировать микроволны непрерывно и с желаемой мощностью. Постоянный поток, без циклов включения и выключения, позволяет точно контролировать температуру, сокращать время, избегать потерь энергии и позволяет получить отличное приготовление, размораживание и повторный нагрев продуктов.
-  Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.
-  Функция размягчения масла и сыра. Полезна для быстрого доведения замороженных десертов до температуры сервировки. Функцию также можно использовать для размягчения мороженого.
-  Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  Простое в использовании сенсорное управление позволяет запрограммировать прибор одним нажатием кнопки.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.
-  Активное и контролируемое распределение микроволн, благодаря которой происходит равномерное распределение микроволн по внутренней камере, исключая потребность в поворотном столе.
-  Идеальный способ составить полное меню за несколько простых шагов при значительной экономии времени. В большой камере можно одновременно разместить несколько видов блюд, которые можно приготовить без перемешивания запахов. Тщательно изученные термодинамические потоки обеспечивают равномерное приготовление на всех уровнях. Алгоритм рассчитывает время, функции приготовления и все параметры, так что 3 продукта могут быть готовы одновременно.
-  Специальная функция приготовления на решетке для аэрогриля. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.
-  Плавление масла и шоколада без использования водяной бани.
-  Функция для приготовления попкорна в пакетиках.