

SO6102TB3



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Тип	Традиционная
Система очистки	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709327705



Эстетика

Эстетика	Линия (Linea)	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Черный	Дверца	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	Ручка	Линия (Linea)
Дизайн	Плоский	Ручки	Черный
Материал	Стекло	Логотип	Шелкография
Тип стекла	Прозрачное	Цвет переключателя	Черный матовый
Цвет шелкографии	Серый		

Управление



Тип дисплея	EvoScreen	Управление	Сенсорное
Вид дисплея (технология)	Жидкокристаллический дисплей		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	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"		

Другие функции

 Размораживание по времени	 Поднятие теста	 Приготовление на камне
 Барбекю	 Аэрогриль	 Шаббат

Функции очистки

 Паровая очистка
--

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный

Да

Счетчик минут

1

Блокировка управления

Да

Другие опции

Поддержание тепла, Умная подсветка, Вкл./выкл. звука, Освещение

Демонстрационный режим

Да

Быстрый предварительный разогрев

Да

Технические характеристики



Объем (л)

68 l

Внутренняя камера

QS-Galileo

Минимальная температура

25 °C

Максимальная температура

280 °C

Количество уровней приготовления

5

Количество конвекторов

1

Открывание дверцы Дверца

Стандартное открывание Холодная

Съемная дверца

Да

Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да

Внутренние стекла дверцы съемные

Да

Количество стекол дверцы

3

Петли "Плавное закрывание"

Да

Количество ламп подсветки	2	Петли "Плавное открывание"	Да
Тип подсветки	Галогенная	Воздуховод	Фиксированный
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Канал охлаждения	Одинарное
Освещение при открытой дверце	Да	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	353х470х401 мм
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность гриля	1750 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2,45 МДж
Полезный объем	68 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,68 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,15 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4,14 МДж	Индекс энергоэффективности	81 %

Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем	1	Решетка для противня	1
Противень эмалированный (20 мм)	1	Телескопические направляющие неполного выдвижения	1
Глубокий эмалированный противень (50 мм)	1		

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Номинальная мощность	3000 Вт
		Частота тока	50/60 Гц

Тип электрической
вилки

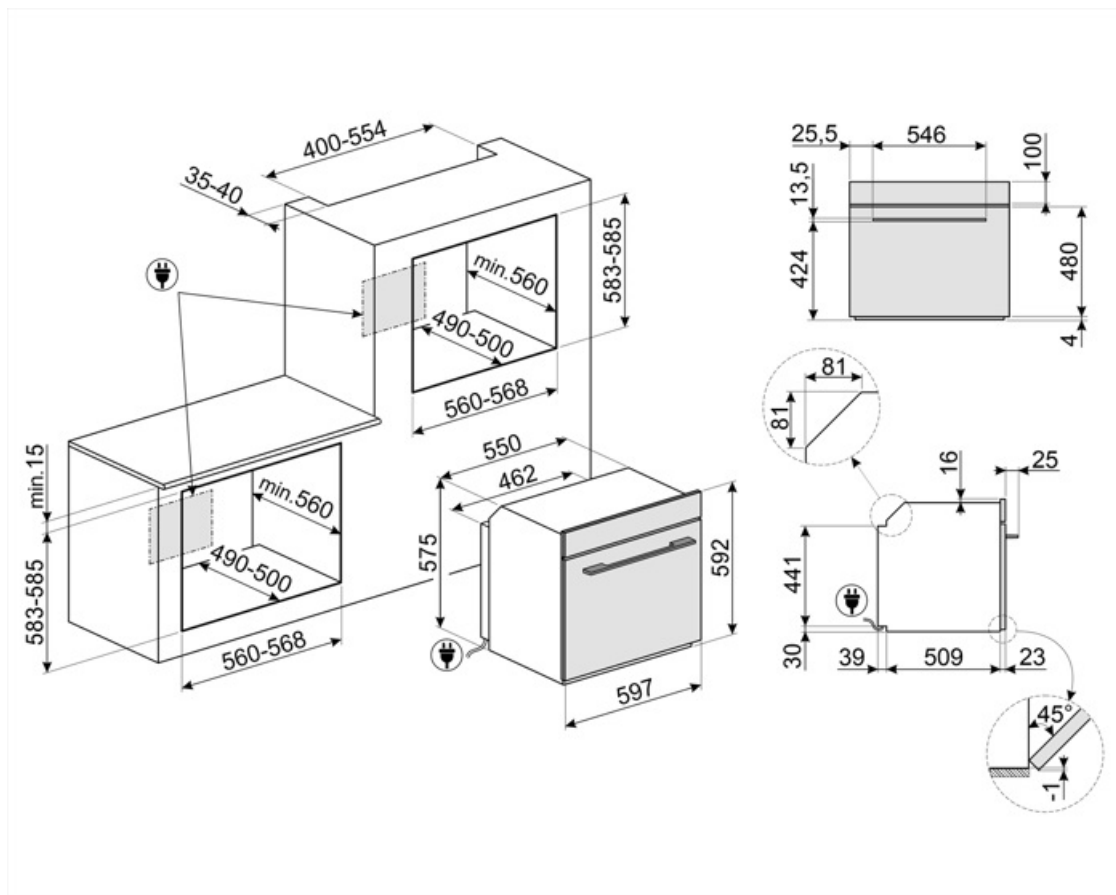
Нет

Длина электрического
кабеля

150 см

Сила тока

13 A



Совместимые Аксессуары

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.



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



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



STONE2



Alternative products



SO6102TG

Neptune Grey

Symbols glossary



Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.



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



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.



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.



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением



Электрический



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.



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.



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.



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°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.



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.



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.



Простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



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.



Вместимость указывает объем полезного пространства в камере духового шкафа в литрах.



Специальная функция приготовления на решетке для аэрогриля. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.



Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.