

SO6102M2N



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Способ приготовления	Комбинированный с микроволновой печью
Технология подачи пара	SpeedwaveXL
Система очистки	Паровая очистка
EAN-код	8017709305697



Эстетика

Эстетика	Linea	Цвет шелкографии	Серый
Цвет	Черный	Тип шелкографии	Символы
Отделка	Глянцевый	Дверца	Полностью стеклянная
Дизайн	Плоский	Ручка	Linea
Материал	Стекло	Ручки	Хромированный
Тип стекла	Прозрачное	Логотип	Шелкография

Управление



Отображаемое имя	EvoScreen	Количество переключателей	2
Вид дисплея (технология)	LCD-дисплей	Поворотные переключатели	Linea
Настройки управления	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	11
---	----

Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Турбо	 Гриль большой	 Нижний нагрев
 Функция "Пицца"		

Функции микроволн

 Микроволновая печь	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Микроволны + гриль		

Другие функции

 Размораживание по времени	 Поднятие теста	 Приготовление на камне
 Барбекю	 Аэрогриль	 Плавление
 Мягкий	 Поп-корн	 Шаббат

Функции очистки

 Паровая очистка
--

Опции



Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	Другие опции	Поддержание тепла, Eco Light, Вкл./выкл. звука, Освещение
Таймер поминутный	Да	Режим Showroom	Да
Счетчик минут	1	Быстрый предварительный разогрев	Да
блокировка управления	Да		

Технические характеристики



Минимальная температура	30 °C	Дверца	Холодная
Максимальная температура	250 °C	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Количество уровней приготовления	5	Количество стекол дверцы	4
		Петли Soft Close	Да
		Мягкое открывание	Да

Тип направляющих	Металлические направляющие	Инвертор	Да
		Stirrer	Да
Конвекция	1	Термостат безопасности	Да
Количество ламп подсветки	2	Воздуховод	Двойной
Тип подсветки	Галогенная	Система охлаждения	Центробежная
Регулируемая подсветка	Да	Канал охлаждения	Двойной
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Снижение скорости системы охлаждения	Да
Освещение при открытой дверце	Да	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	353x470x397 мм
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность гриля	1750 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт		
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		
Открывание дверцы	Стандартное открывание		

Производительность/ Энергопотребление



Полезный объем	68 л	Эффективная мощность	900 Вт
Количество духовых шкафов	1	микроволн	

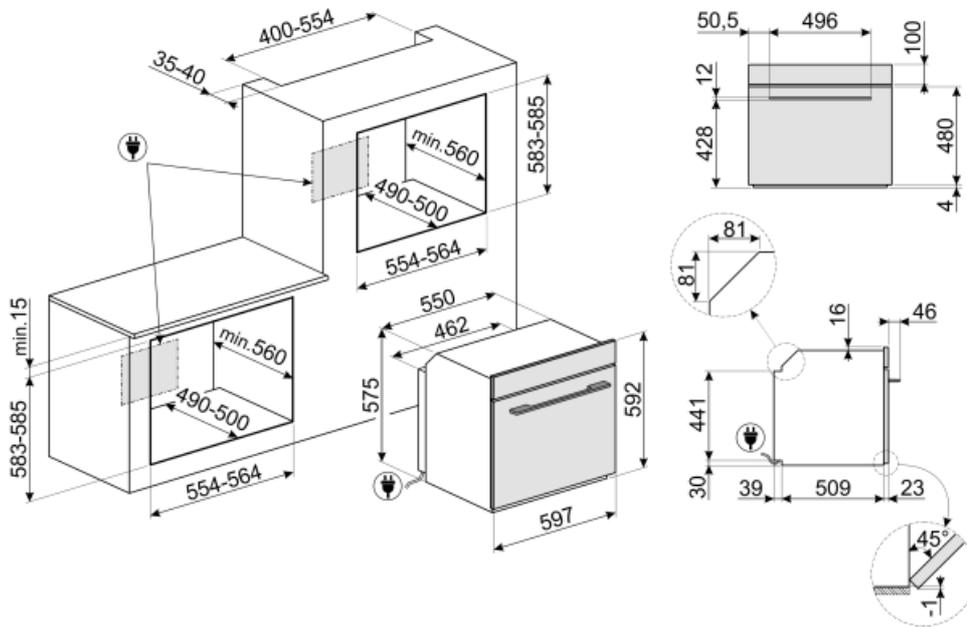
Аксессуары в комплекте



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

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	115 см
Номинальная мощность	3000 Вт		



Not included accessories

AIRFRY



SFLK1

Блокировка управления



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



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



GTP2



PR3845X

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



GTT2



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.



PALPZ

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



Alternative products



SO6102M2B3
Черный



SO6102M2G
Neptune grey



SO6102M2S
Серебристый

Symbols glossary (ТТ)

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | 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. |  | Дисплей EVOScreen |
|  | Дверца с четверным 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. |
|  | 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. |  | Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира. |

-  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.
-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  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.
-  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.
-  Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальной сковороде. 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.

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | 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. |
|  | 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. |  | Активное и контролируемое распределение микроволн. Стирер равномерно распределяет микроволны по внутренней камере, исключая потребность в поворотном столе. |
|  | 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 PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи. |
|  | 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 | | |

Benefit (TT)

Инверторная технология

Непрерывный нагрев – нет резких скачков температуры, возможен более точный контроль температуры.

Инверторная технология позволяет непрерывно генерировать микроволны желаемой мощности. Постоянный поток, без циклов включения и выключения, позволяет точно контролировать температуру, сокращать время, избегать потерь энергии и позволяет получать отличные результаты приготовления, размораживания и повторного нагрева благодаря меньшей разнице между внутренней температурой и температурой поверхности в продукте

Стиррер

Стиррер

Двойной воздуховод

Контроль уровня конденсата во время приготовления пищи в микроволновой печи

Технология двойного воздуховода создает специальный воздушный поток внутри полости, который снижает конденсацию во время приготовления пищи.

Soft Close

Soft Close

Soft Close & Soft Open

Soft Close & Soft Open

Аэрогриль

Специальная функция приготовления Аэрогриль

Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки как во фритюре в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.

Барбекю

Специальная функция приготовления 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.

Камень для выпекания

Специальная функция приготовления для прямоугольного огнеупорного камня

Идеально подходит для приготовления пиццы с теми же результатами, что и в обычной дровяной печи. Может также использоваться для выпечки хлеба, фокаччи и других блюд, таких как пироги, пироги или печенье.

Эмаль EverClean

Эмаль EverClean

Эмаль Ever Clean наносится электростатически, от угла к углу и от края к краю, чтобы предотвратить растрескивание или образование трещин с течением времени. Это особая пиролитическая эмаль, устойчивая к кислотам, которая, помимо приятного блеска, благодаря меньшей пористости способствует лучшей очистке стенок духовки. Она запекается при температуре более 850°C и медленно полимеризуется с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить равномерную толщину и прочность. Хорошо сохраняется при эксплуатации, так как уменьшает прилипание жира к стенкам внутренней камеры во время приготовления.