

SO4106WAPG



Категорія	Компактний 45 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Vitality system	Так
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Multitech
Тип	Omnichef
Система очищення	Парове очищення
Код ЕАН	8017709344726



Естетика

Естетика	Linea	Колір серіографії	Чорний
Колір	Neptune Grey	Дверка	Суцільне скло
Оздоблення	Матовий	Ручка	Linea (мінімалізм)
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Сатинированный металл и черный
Матеріал	Скло	Логотип	Серіографія
Тип скла	Прозоре скло		

Управління



Тип дисплея	VivoScreen max
Вид дисплея	TFT
Налаштування управління	Сенсорне управління

Кількість мов на дисплеї	20
Мови на дисплеї	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)

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	26
Задані рецепти	150
Рівні зваження	3 + ручне
Персональні рецепти	10

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

	Статичний		Статичний Вентильований		Термовентиляція
	Turbo		ECO		Великий гриль
	Великий вентильований гриль		Нижній нагрів		Термовентильований нижній нагрів
	Функція "піца"				

Функції зволоження

	Статичний Вентильований		Термовентильований нижній нагрів
	Turbo		Конвекція + гриль

Функції пару

	Подання пари вручну		Статичний Вентильований		Пар термовентильований
(пар+кільцевий нагрів+вентилятор)					

Термовентильований нижній нагрів



Sous-vide

Інші функції пару

	Очищення резервуару		Злив води		Заливання води
(

Функції мікрохвиль

	Мікрохвилі		Статичний Вентильований		Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+ задній нагрів + конвекція)
(
	Мікрохвилі + гриль				

Мікрохвилі + Термовентиляція +

Нижній нагрів

Функції мікрохвиль

Multitech

Twintech

Інші функції

	Розморожування за часом		Розморожування за вагою		Підняття тіста
	Приготування на камені		Барбекю		Аерогриль
	Плавлені		Soft		Поп-корн
	Підтримання тепла		Сушка посуду / підігрів		Шабат

Функції очищення

	Парове очищення
--	-----------------

Опції

Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Одночасне приготування	Tak			
Таймер	Tak	Приготування DeltaT	Tak			
Лічильник хвилин	3	Режим Showroom	Tak			
Блокування управління	Tak	Режим відео, демо-підручник	Tak			
Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість	Візуальна допомога	Tak			
Термощуп для м'яса	Tak	Хронологія	Tak, останні 10 використаних функцій			
Багатоступінчасте приготування	Tak, до трьох етапів приготування	Швидке попереднє розігрівання	Tak			
Smart cooking	Tak	Управління підігрівом	Tak			

Технічні характеристики

Мінімальна температура	25 °C	Кількість стекол в дверцях											4
Максимальна температура	250 °C	Петлі Soft Close	Tak										
Кількість рівнів приготування	2	Петлі Soft Open	Tak										
Подвійний вентилятор	1	Інвертор	Tak										
Кількість ламп	1	Stirrer	Tak										
Тип ламп підсвічування	LED	Повітряпровод	Подвійний										
Потужність підсвітки	3 Вт	Система охолодження	Центробіжна										
Освітлення при відкритих дверцях	Tak	Канал охолодження	Подвійний										
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Tak										
		Блокування дверцят при піролізі	Tak										

Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	Пароварки, модельний ряд	20 - 100%
Потужність грилю	1700 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	214x462x397 мм
Потужність великого грилю	2700 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	1400 Вт	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцях	Так	Заливання води	Fill&Hide 2 , автоматичний
Відкривання дверцят	Традиційне	Місткість резервуара	2 л
Дверцята	Холодні дверцята		
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так		

Продуктивність/ Енергоспоживання

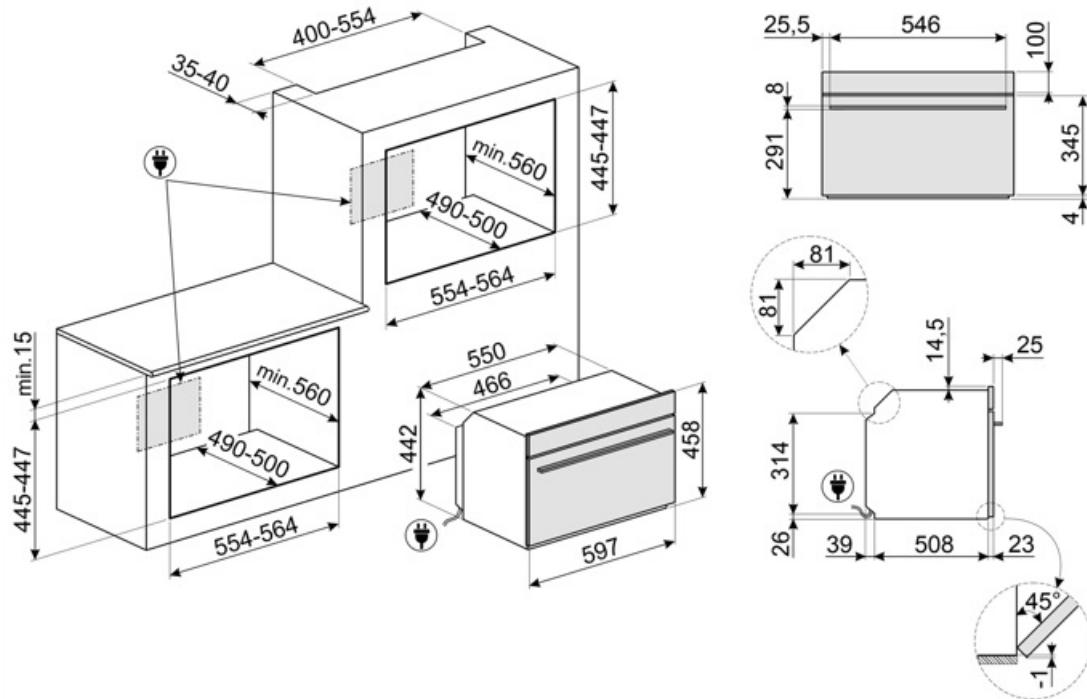
	Корисний об'єм	40 л	Ефективна потужність мікрохвиль	900 Вт
	Кількість духовок	1		

Аксесуари в комплекті

	Решітка з обмежувачем	1	Деко глибоке з перфорованої сталі (40 мм)	1
	Глибоке емальоване деко (50 мм)	1	Деко скляне	1
	Решітка для дека	1	Телескопічні спрямовувачі повного висунення	1
	Деко з перфорованої сталі	1	Термощуп для м'яса	Так, багатоточковий

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



BN620-1



BX640PL



ET50



Эмалированный противень, глубина 20
мм

GTTV2



PR3845N



Соединительная планка для установки
духовых шкафов в колонну, черная

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.

BN640



Эмалированный противень, глубина
40 мм

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.

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.



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



Только с технологией Galileo Multi Cooking можно комбинировать до трех различных технологий приготовления и извлечь из них лучшее: приготовление на пару, микроволновая печь, конвекционное приготовление. Духовки этого поколения могут использовать любой из этих методов приготовления по отдельности или комбинировать их по желанию. Позволяет использовать пошаговый подход к приготовлению (многоступенчатый), в котором различные методы приготовления используются последовательно, так и подход мультитех, при котором существует полностью свободная комбинация трех видов приготовления одновременно. Пар полезен для здоровья, микроволновая печь работает быстро, а традиционные блюда готовят с хрустящей корочкой. Духовка знает, как дозировать разные способы приготовления и использовать их с умом, чтобы гарантировать инновационные результаты с экономией времени до 70% по сравнению с традиционным приготовлением.



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.



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



Система залива воды предназначена для улучшения внешнего вида духовки. Залившую (сливную) трубку можно легко вынуть из духовки и долить воду в любой момент во время цикла приготовления, не открывая дверцу, что гарантирует непрерывную подачу пара.



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.



Дверца с четвертым остеклением



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.



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.



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 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 специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



Приготовление на пару: это естественный способ приготовления любых продуктов, от овощей до десертов, с сохранением питательных и органолептических свойств ингредиентов. Идеально подходит для приготовления без жира, разогрева продуктов без сушки. Пар идеально подходит для одновременного приготовления блюд, требующих разного времени приготовления.



Кольцевой нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.



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.



Приготовление в режиме Sous Vide: функция приготовления на пару для идеального приготовления блюд в режиме Sous Vide. Улучшает вкус блюд, сохраняет их внешний вид и питательные вещества в неизменном виде. Вакуумное приготовление с помощью пароварки, также является невероятно здоровым и натуральным способом приготовления пищи. Технология приготовления Sous Vide позволяет эффективно передавать тепло от пара к пище, избегая потери вкуса из-за окисления и испарения питательных веществ и влаги во время приготовления. Приготовление Sous Vide также позволяет лучше контролировать приготовление пищи по сравнению с традиционными методами, обеспечивая однородные результаты приготовления. Это также позволяет готовить при более низкой температуре, чем традиционное приготовление.



Интенсивное и однородное приготовление. Вентилятор работает, и тепло поступает одновременно снизу и сверху. Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи и улучшает внутреннее приготовление продуктов, которые становятся более хрустящими и легко усваиваемыми. Идеально подходит для жаркого из телятины, утки и целой рыбы.



Залив и сливы воды



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.



Дисплей VIVOScreenMax



Гриль с конвекцией + пар: для создания идеально прожаренного мяса. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным.



Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.



Кольцевой + нижний нагрев с пароувлажнением: идеально подходит для печенья и пирогов с заварным кремом. Благодаря этой функции основа будет хрустящей, а начинка не высохнет из-за дополнительной влажности в рабочей камере.



Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.



Турбо с пароувлажнением: для создания идеально прожаренного мясного ассорти. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным, а тепло от турбо-функции создает карамелизованные ароматы, которые мы знаем и любим.



Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подогрев пищи



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



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.



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: функция, которая позволяет готовить еду с соблюдением требований иудаизма, относительно дня субботы.



Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.

 2	В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.	 Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.
 3	Техника с возможностью подключения Wi-Fi. С помощью приложения SmegConnect можно контролировать и удаленно управлять приборами через смартфон и планшет (iOS и Android).	 Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.
 4	Пошаговое приготовление: в одном рецепте можно настроить до 3-х фаз приготовления, варьируя функцию, время и /или температуру. По окончании одной фазы следующая начнется автоматически.	 Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.
 5	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.
 6	Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.	 Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
 7	Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.	 Соединение WI-FI
 8	Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.	 INSTANT GO: активация цієї опції дозволяє негайно розпочати приготування. Підігрів включається в час приготування, і духовка поступово досягає бажаної температури Особливо підходить для заморожених продуктів.
 9	Активний і контролюванний розподіл мікрохвиль. Завдяки наявності Microwave Stirrer хвилі рівномірно розподіляються всередині печі, що дозволяє зменшити потребу в поворотному столику.	 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 обработает все эти данные, чтобы избежать неравномерности приготовления. Таким образом, каждый продукт можно приготовить в профессиональном, ресторанном стиле.
 10	Ідеальний спосіб приготувати повноцінне меню за кілька простих кроків з значною економією часу. У великій духовці можна одночасно розмістити кілька видів продуктів, які готуються без обміну запахами. Ретельно прораховані термодинамічні потоки забезпечують рівномірне приготування на кожному рівні. Алгоритм SameTime розраховує час, функції приготування і всі параметри таким чином, щоб 3 страви були готові одночасно	 Інверторна технологія дозволяє генерувати мікрохвилі безперервно і з потрібною потужністю. Постійний потік, без циклів увімкнення та вимкнення, дозволяє точно контролювати температуру, скоротити час, уникнути марних витрат енергії та отримати відмінні результати приготування, розморожування та повторного розігрівання, завдяки меншій різниці між температурою всередині та на поверхні їжі



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.



Технологія подвійного повітряпроводу створює особливий потік повітря всередині духовки, який зменшує конденсацію всередині духовки під час приготування їжі, коли духовка залишається холодною, а їжа теплою



Плавление масла и шоколада без использования водяной бани



Функция для приготовления попкорна в пакетиках



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



Приготування з функцією DeltaT. Духова шафа автоматично встановлює температуру на заздалегідь визначену температуру (так звану DeltaT), вищу за температуру, зафіковану термощупом. Коли термощуп виявляє додатковий градус, духовка шафа автоматично підвищує внутрішню температуру на один градус. Духовка пропонує можливість вибору між трьома різними режимами приготування DeltaT (повільний, середній і швидкий) і встановлення будь-якої бажаної температури. Поєднання технологій, які дозволяють отримати ніжні, соковиті, корисні продукти найвищої якості.



Функция размягчения масла и сыра. Полезна для быстрого доведения замороженных десертов до температуры сервировки. Функцию также можно использовать для размягчения мороженого.