

SO6104APB3



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Vitality system	Так
Енергоживлення	Електричний
Метод приготування	Multitech
Тип	Omnichef
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709337278



Естетика

Естетика	Linea	Колір серіографії	Сірий
Колір	Чорний	Дверка	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	Ручка	Linea (мінімалізм)
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Чорний
Матеріал	Скло	Логотип	Серіографія
Тип скла	Прозоре скло		

Управління



Тип дисплея	VivoScreen
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 зволоження	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 звологення

 Статичний Вентильований



Термовентильований нижній нагрів

 Термовентиляція

 Turbo



Конвекція + гриль

Функції пару

 Подання пари вручну



Статичний Вентильований



Пар термовентильований

Термовентильований нижній нагрів



Sous-vide



Пар термовентильований
(пар+кільцевий нагрів+вентилятор)

Інші функції пару

 Очищення резервуару



Злив води



Заливання води

 Очищення від накипу

Функції мікрохвиль

 Мікрохвилі



Статичний Вентильований



Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+

 Мікрохвилі + гриль

Мікрохвилі + Термовентиляція +

Нижній нагрів

задній нагрів + конвекція)

Функції мікрохвиль

Multitech

Twintech

Інші функції



Розморожування за часом



Розморожування за вагою



Підняття тіста



Приготування на камені



Барбекю



Аерогриль



Підтримання тепла



Сушка посуду / підігрів



Шабат

Функції очищення



Парове очищення

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Одночасне приготування	Так
Таймер	Так	Приготування DeltaT	Так
Лічильник хвилин	2	Режим Showroom	Так
Блокування управління	Так	Режим відео, демо-підручник	Так
Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість	Візуальна допомога	Так
		Хронологія	Так, останні 10 використаних функцій
Термощуп для м'яса	Так	Швидке попереднє розігрівання	Так
Багатоступінчасте приготування	Да, до 2 шагов	Управління підігрівом	Так
Smart cooking	Так		

Технічні характеристики



Об'єм (л)	72 л	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Мінімальна температура	25 °C	Кількість стекол в дверцятах	4
Максимальна температура	250 °C	Петлі Soft Close	Так
Кількість рівнів приготування	5	Петлі Soft Open	Так
Подвійний вентилятор	1	Інвертор	Так
Кількість ламп	2	Stirrer	Так
Тип ламп підсвічування	багаторівневий LED	Повітряпровод	Подвійний
Потужність підсвітки	5 Вт	Система охолодження	Центробіжна
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Канал охолодження	Подвійний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
		Пароварки, модельний ряд	20 - 100%

Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	353x470x397 мм
Потужність грилю	1700 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність великого грилю	2700 Вт	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Заливання води	Fill&Hide 2 , автоматичний
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцях	Так	Місткість резервуара	2 л
Відкривання дверцят	Традиційне		
Дверцята	Холодні дверцята		

Продуктивність/ Енергоспоживання



Корисний об'єм	68 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		
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	Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт
Тип електричної вилки	Hi	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories

AIRFRY



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.



BX640P



Перфорированный противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTT2



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.



AIRFRY2

BX640

Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 мм



BX640PL



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTTV2



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



SFLK1



Захисне блокування

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

**STONE2**

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.



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.



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



Система залива води предназначена для улучшения внешнего вида духовки. Заливную (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.



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



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



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, духова 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.



Дисплей VIVOscreen



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.



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 приготовления завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



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.



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.



Залив и слив 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.



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 карамелизированные ароматы, которые мы знаем и любим.



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: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



INSTANT GO: активація цієї опції дозволяє негайно розпочати приготування. Підігрів включається в час приготування, і духовка поступово досягне бажаної температури. Особливо підходить для заморожених продуктів.



Активний і контролюваний 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.



Светодиодная подсветка последнего поколения, расположенная по всей высоте внутренней камеры, гарантирует идеальную многоуровневую видимость. Независимо от того, сколько противней вы поставите в духовку, продукты внутри всегда будут хорошо видны, и вы сможете следить за процессом приготовления. Помимо гарантированной эффективности, светодиодная подсветка также имеют современный вид и низкое энергопотребление, что позволяет сэкономить до 80% затрат электроэнергии и служит в 25 раз дольше, чем традиционные галогенные лампы.



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.



Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходять 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

