

# SO6104APG



<b>Категорія</b>	60 см
<b>Сімейство продуктів</b>	Духова шафа
<b>Vitality system</b>	Так
<b>Енергоживлення</b>	Електричний
<b>Метод приготування</b>	Multitech
<b>Тип</b>	Omnichef
<b>Система очищення</b>	Парове очищення
<b>Код EAN</b>	8017709326791



## Естетика

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

## Управління



<b>Тип дисплея</b>	VivoScreen	<b>Кількість мов на дисплеї</b>	20
<b>Вид дисплея</b>	TFT	<b>Мови на дисплеї</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>Налаштування управління</b>	Сенсорне управління		

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій приготування</b>	26
<b>Задані рецепти</b>	150
<b>Рівні зволоження</b>	3 + ручне
<b>Персональні рецепти</b>	10

### Традиційні функції приготування (згідно тесту)

- |                             |                         |                                  |
|-----------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Статичний                   | Статичний Вентильований | Термовентиляція                  |
| Turbo                       | ECO                     | Великий гриль                    |
| Великий вентиляований гриль | Нижній нагрів           | Термовентильований нижній нагрів |
| Функція "піца"              |                         |                                  |

### Функції зволоження

- |                         |                                  |                 |
|-------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Статичний Вентильований | Термовентильований нижній нагрів | Термовентиляція |
| Turbo                   | Конвекція + гриль                |                 |

### Функції пару

- |                                  |                         |                                                             |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Подання пари вручну              | Статичний Вентильований | Пар термовентильований<br>(пар+кільцевий нагрів+вентилятор) |
| Термовентильований нижній нагрів | Sous-vide               |                                                             |

### Інші функції пару

- |                     |           |                |
|---------------------|-----------|----------------|
| Очищення резервуару | Злив води | Заливання води |
| Очищення від накипу |           |                |

### Функції мікрохвиль

- |                    |                                                |                                                                 |
|--------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Мікрохвилі         | Статичний Вентильований                        | Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+<br>задній нагрів + конвекція) |
| Мікрохвилі + гриль | Мікрохвилі +Термовентиляція +<br>Нижній нагрів |                                                                 |

### 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



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

## Технічні характеристики



<b>Мінімальна температура</b>	30 °C	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Максимальна температура</b>	250 °C	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	4
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Петлі Soft Open</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Інвертор</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	багаторівневий LED	<b>Stirrer</b>	Так
<b>Потужність підсвітки</b>	5 Вт	<b>Повітряпровід</b>	Подвійний
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Система охолодження</b>	Центробіжна
<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт	<b>Канал охолодження</b>	Подвійний
<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	1000 Вт	<b>Зниження швидкості системи охолодження</b>	Так
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт	<b>Пароварки, модельний ряд</b>	20 - 100%

<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	353x470x397 мм
<b>Потужність кільцевого нагрівального елемента</b>	2000 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Заливання води</b>	Fill&Hide 2 , автоматичний
<b>Дверцята</b>	Холодні дверцята	<b>Місткість резервуара</b>	2 л

## Продуктивність/ Енергоспоживання



<b>Корисний об'єм</b>	68 л	<b>Ефективна потужність мікрохвиль</b>	900 Вт
<b>Кількість духовок</b>	1		

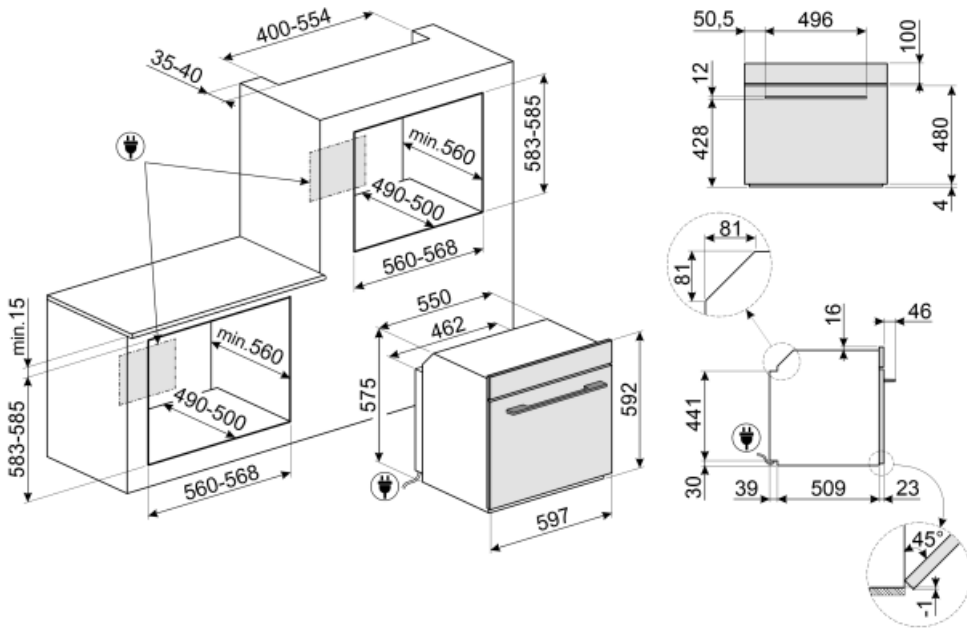
## Акcesуари в комплекті



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

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Частота струму (Гц)</b>	50/60 Гц
<b>Сила струму (А)</b>	13 А	<b>Довжина електричного кабелю</b>	150 см
<b>Номінальна потужність (кВт)</b>	3000 Вт		



## Not included accessories

### AIRFRY



### PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



### BX640PL



### ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



### BX640P

Перфорированный противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 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, focaccia и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



### GTTV2



### SFLK1

Захисне блокування



### PR3845X

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



### BX640

Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 мм



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### 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

---















SO6104APN  
Чорний



SO6104APS  
Сріблястий

## Symbols glossary (TT)

-  Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
-  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 четверным остеклением
-  Електрический
-  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.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  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.
-  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.
-  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.





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 также можно комбинировать с обычными функциями со всеми вытекающими отсюда преимуществами. Идеально подходит для всех видов еды.



Приготовление пищи с одновременным использованием гриля в сочетании с конвекцией и микроволнами.



Микроволны + гриль: использование гриля приводит к идеальному подрумяниванию поверхности продукта. Действие микроволн позволяет в короткие сроки приготовить внутреннюю часть блюда.



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.



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 слив воды



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



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.



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.



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.



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 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.



Подогрев пищи



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



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



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



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



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.



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



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.



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



Дисплей VIVOScreen



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 контрольований розподіл мікрохвиль. Завдяки наявності Microwave Stirrer хвилі рівномірно розподіляються всередині печі, що дозволяє зменшити потребу в поворотному столику.



Многоточечний датчик температури має три точки вимірювання. Це означає, що вимірюється не тільки температура в центрі продукту, але й температура в інших його областях. Духовка обробляє всі ці дані, щоб уникнути нерівномірності приготування. Таким чином, кожен продукт можна приготувати в професійному, ресторанному стилі.



Світлодіодна підсвітка останнього покоління, розташована по всій висоті внутрішньої камери, гарантує ідеальну багатоуровневу видимість. Незалежно від того, скільки противней ви поставите в духовку, продукти всередині завжди будуть добре видно, і ви зможете слідкувати за процесом приготування. Крім гарантованої ефективності, світлодіодна підсвітка також має сучасний вигляд і низьке енергопотреблення, що дозволяє зекономити до 80% витрат електроенергії і прослужити в 25 разів довше, ніж традиційні галогенні лампи.



Тільки з технологією Galileo Multi Cooking можна комбінувати до трьох різних технологій приготування і витягти з них краще: приготування на пару, мікрохвильова печка, конвекційне приготування. Духовки цього покоління можуть використовувати будь-які з цих методів приготування окремо або комбінувати їх за бажанням. Дозволяє використовувати поетапний підхід до приготування (багаторівневий), в якому різні методи приготування використовуються послідовно, так і підхід мультитех, при якому існує повністю вільна комбінація трьох видів приготування одночасно. Пар корисний для здоров'я, мікрохвильова печка працює швидко, а традиційні страви готують з хрусткою скорочкою. Духовка знає, як дозувати різні способи приготування і використовувати їх з умом, щоб гарантувати інноваційні результати з економією часу до 70% порівняно з традиційним приготуванням.



Система заливки води призначена для покращення зовнішнього вигляду духовки. Заливну (сливну) трубку можна легко витягнути з духовки і долити воду в будь-який момент протягом циклу приготування, не відкриваючи двері, що гарантує неперервну подачу пари.



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 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.



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 фри, 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.



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



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