SO6204APB



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Система "Жизненная энергия"	Да
Источник питания	Электрический
Способ приготовления	Приготовление 3 в 1
Тип	Духовые шкафы с Технологией многорежимного приготовления (7 в 1)
Система очистки	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709365639

Эстетика

Эстетика	Муза (Musa)	**Цвет шелкографии**	Серый
Цвет	Черный	**Тип шелкографии**	Символы
Отделка	Глянцевый	**Дверца**	Полностью стеклянная
Дизайн	Плоский	**Ручка**	Муза (Musa)
Материал	Стекло	**Ручки**	Черный
Тип стекла	Инверсионное	**Логотип**	Шелкография

Управление

Тип дисплея	VivoScreen	**Количество языков на дисплее**	20
Вид дисплея (технология)	Дисплей	**Языки на дисплее**	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)
Управление	Обновленное сенсорное управление		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	26
Автоматические программы	150

Количество уровней подачи пара 3 + ручное

Персональные рецепты 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"

Функции приготовления с пароувлажнением

 Вентилируемый


Нижний + задний нагрев + конвекция

 Термо-вентилируемый

 Турбо

 Гриль + конвекция

Функции приготовления с паром

 Пар

 Вентилируемый

 Нагрев сзади с конвекцией

Нижний + задний нагрев + конвекция


Низкотемпературное приготовление

Другие функции пара

 Очистка резервуара

 Слив воды

 Залив воды

 Очистка от накипи

Функции микроволн

 Микроволновая печь

 Вентилируемый

 Нагрев сзади с конвекцией

 Микроволны + гриль

Кольцевой + нижний нагрев + микроволны

Функции микроволн

Multitech

Twintech

Другие функции

- Размораживание по времени
- Размораживание по весу
- Поднятие теста
- Приготовление на камне
- Барбекю
- Аэрогриль
- Поддержание тепла
- Подогрев посуды
- Шаббат

Функции очистки

- Паровая очистка

Опции

Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	**Одновременное приготовление**	Да
Таймер поминутный	Да	**Деликатное приготовление по разнице температур**	Да
Счетчик минут	2	**Демонстрационный режим**	Да
Блокировка управления	Да	**Режим видео, демо-учебник**	Да
Другие опции	Поддержание тепла, Умная подсветка, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение	**Электронное руководство**	Да
Термощуп	Да	**Хронология**	Да, последние 10 использованных функций
Пошаговое приготовление	Да, до 2 шагов	**Быстрый предварительный разогрев**	Да
Система "Умное приготовление"	Да	**Быстрый старт**	Да

Технические характеристики

Объем (л)	68 l	**Дверца**	Холодная
Внутренняя камера	QS-Galileo	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Минимальная температура	25 °C	**Количество стекол дверцы**	4
Максимальная температура	250 °C	**Петли "Плавное закрывание"**	Да
Количество уровней приготовления	5	**Петли "Плавное открывание"**	Да
Количество конвекторов	1	**Инвертор**	Да
Количество ламп подсветки	2	**Система активного и контролируемого распределения микроволн**	Да
Тип подсветки	Многоуровневая светодиодная	**Воздуховод**	Двойной

Мощность ламп подсветки	5 Вт
Освещение при открытой дверце	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Система охлаждения	Центробежная
Канал охлаждения	Двойной
Снижение скорости системы охлаждения	Да
Пароварки, модельный ряд	20 - 100%
Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	353x470x397 мм
Регулировка температуры	Электронный
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Залив воды	Инновационная система залива воды 2, автоматический
Объем резервуара для воды	2 л

Производительность/ Энергопотребление



Полезный объем	68 л
Количество духовых шкафов	1
Эффективная мощность микроволн	900 Вт
Микроволны - мощность на выходе	900 W

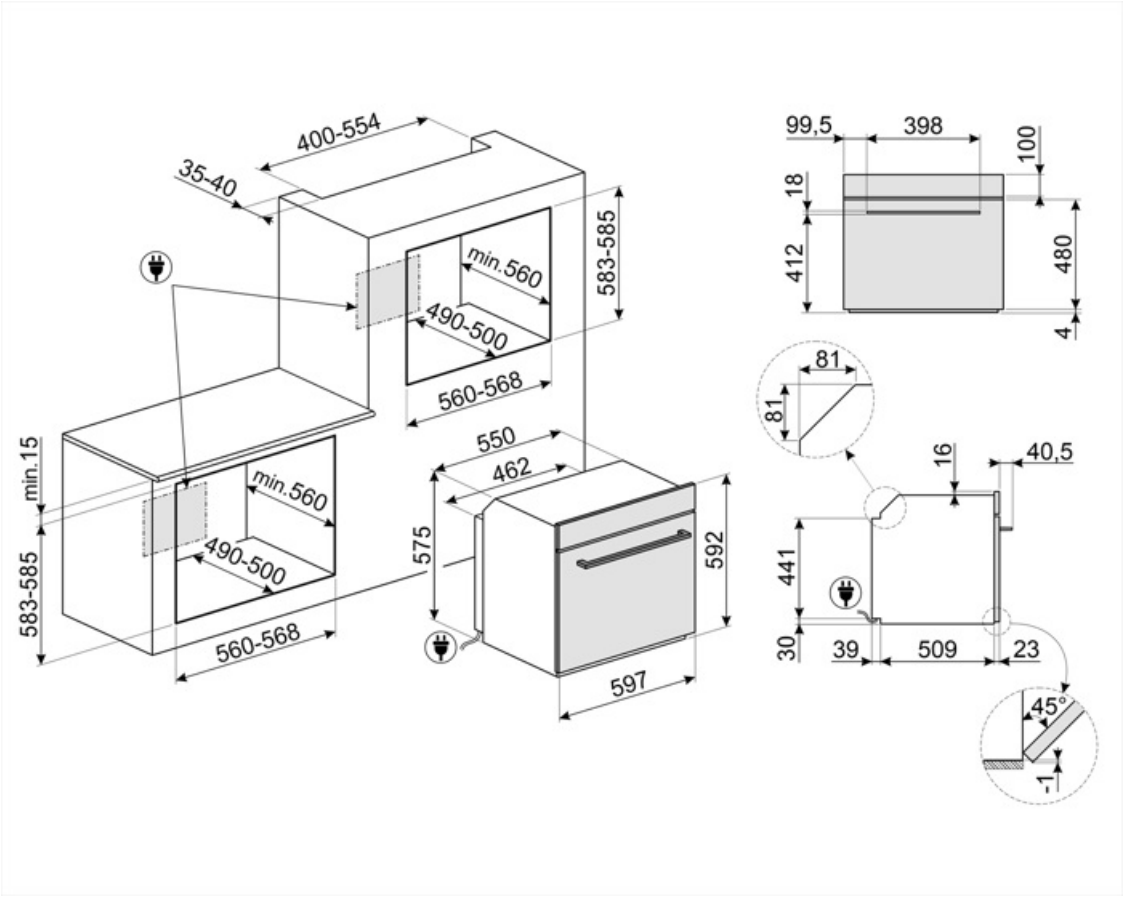
Аксессуары в комплекте




Решетка с ограничителем (нержавеющая сталь, вогнутая)	1
Глубокий эмалированный противень (50 мм)	1
Решетка для противня	1
Противень стальной, 20 мм	1
Противень глубокий из перфорированной стали (40 мм)	1
Телескопические направляющие полного выдвижения	1
Температурный щуп	Да, многоточечный

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В
Тип электрической вилки	Европейская вилка для переменного тока
Сила тока	13 A
Номинальная мощность	3000 Вт
Частота тока	50/60 Гц
Длина электрического кабеля	150 см


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

Совместимые Аксессуары

AIRFRY2



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.



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTT2



GTTV2



PALPZ

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



STONE2



Symbols glossary



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.



Только с технологией Galileo "Приготовление 3 в 1" 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 "Приготовление 3 в 1", 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.



Система залива воды 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.



Технология двойного воздуховода создает особый воздушный поток внутри камеры, который уменьшает количество конденсата во время приготовления в микроволновой печи.



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



Деликатное приготовление по разнице температур. Духовка автоматически устанавливает температуру во внутренней камере на заранее определенную температуру (названную дельту) выше, чем температура внутри продукта, определенная термическим датчиком. Когда термический датчик обнаруживает повышение температуры внутри продукта, печь автоматически увеличивает внутреннюю температуру на один градус. Духовка предлагает возможность выбрать один из трех различных режимов приготовления (медленный, средний и быстрый) и установить любую желаемую температуру внутри продукта. Концентрация технологий, позволяющая получать нежные, сочные, полезные продукты высочайшего качества.

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

Дверца с четверным 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 + 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.

4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления

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.

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

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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Функция приготовления на пару для идеального приготовления блюд в режиме "Низкотемпературное приготовление". 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 позволяет эффективно передавать тепло от пара к пище, избегая потери вкуса из-за окисления и испарения питательных веществ и влаги во время приготовления. Приготовление 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.



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.



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.



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.

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.

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.

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

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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 "Умное приготовление": 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.

НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: активация этой опции позволяет начать приготовление немедленно. Предварительный нагрев входит во время приготовления, и духовка постепенно достигает желаемой температуры. Особенно подходит для замороженных продуктов.

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.

Идеальный способ составить полное меню за несколько простых шагов при значительной экономии времени. В большой камере можно одновременно разместить несколько видов блюд, которые можно приготовить без перемешивания запахов. Тщательно изученные термодинамические потоки обеспечивают равномерное приготовление на всех уровнях. Алгоритм рассчитывает время, функции приготовления и все параметры, так что 3 продукта могут быть готовы одновременно.

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

Активное и контролируемое распределение микроволн, благодаря которой происходит равномерное распределение микроволн по внутренней камере, исключая потребность в поворотном столе.

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.

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