

# SO6303APN



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
Vitality system	Да
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Multitech
<b>Тип</b>	Omnichef
<b>Система очистки</b>	Паровая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709344719



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Classica	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Цвет</b>	Черный матовый	<b>Дверца</b>	С 2-мя горизонтальными полосами
<b>Отделка</b>	Матовый	<b>Ручка</b>	Classica
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручки</b>	Черный
<b>Материал</b>	Нержавеющая сталь	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Тип стекла</b>	Eclipse	<b>Поворотные переключатели</b>	Classica
<b>Цвет шелкографии</b>	Серебристый	<b>Цвет переключателя</b>	Черный

## Управление



<b>Тип дисплея</b>	VivoScreen	<b>Количество языков на дисплее</b>	20
<b>Вид дисплея (технология)</b>	Дисплей	<b>Языки на дисплее</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>Управление</b>	Обновленное сенсорное управление и поворотные переключатели	<b>Количество переключателей</b>	2

## Программы/ функции

**Количество функций приготовления**

26

**Автоматические программы**

150

**Количество уровней подачи пара**

3 + ручное

**Персональные рецепты**

10

**Традиционные функции приготовления**

Статический

Вентилируемый

Термовентилируемый

Турбо

Eco

Гриль большой

Гриль большой + конвекция

Нижний нагрев

Нижний

+ задний нагрев + конвекция

Функция "Пицца"

**Функции приготовления с пароувлажнением**

Вентилируемый



Термо-вентилируемый

Нижний + задний нагрев + конвекция

Турбо



Гриль + конвекция

**Функции приготовления с паром**

Пар



Вентилируемый



Термовентилируемый

Нижний + задний нагрев + конвекция



Sous-vide

**Другие функции пара**

Очистка резервуара



Слив воды



Залив воды

Очистка от накипи

**Функции микроволн**

Микроволновая печь



Вентилируемый



Термовентилируемый

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

### Приготовление DeltaT

Да

### Режим Showroom

Да

### Режим видео, демо-учебник

Да

### Электронное руководство

Да

### Хронология

Да, последние 10 использованных функций

### Быстрый предварительный разогрев

Да

### Быстрый старт

Да

### Термощуп

Да

### Пошаговое приготовление

Да, до 2 шагов

### Smart cooking

Да

## Технические характеристики



### Объем (л)

72 л

### Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да

### Минимальная температура

25 °C

### Количество стекол дверцы

4

### Максимальная температура

250 °C

### Петли Soft Close

Да

### Количество уровней приготовления

5

### Петли Soft Open

Да

### Количество конвекторов

1

### Инвертор

Да

### Stirrer

Да

### Воздуховод

Двойной

### Система охлаждения

Центробежная

<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>Канал охлаждения</b>	Двойной
<b>Тип подсветки</b>	Многоуровневая LED	<b>Снижение скорости системы охлаждения</b>	Да
<b>Мощность ламп подсветки</b>	5 Вт	<b>Пароварки, модельный ряд</b>	20 - 100%
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)</b>	353x470x397 мм
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт	<b>Залив воды</b>	Fill & Hide 2, автоматический
<b>Мощность большого гриля</b>	2700 Вт	<b>Объем резервуара для воды</b>	2 л
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2000 Вт		
<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да		
<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание Холодная		

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Полезный объем</b>	68 л	<b>Эффективная мощность микроволн</b>	900 Вт
<b>Количество духовых шкафов</b>	1		

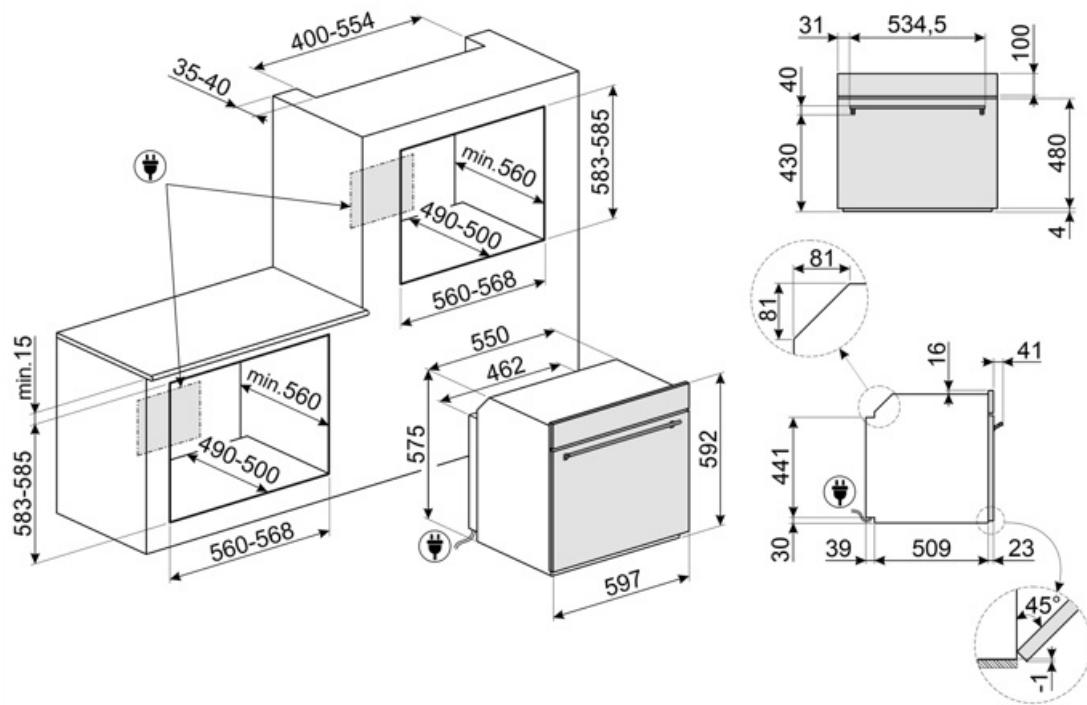
## Аксессуары в комплекте



<b>Решетка из нержавеющей стали</b>	2	<b>Противень глубокий из перфорированной стали (40 мм)</b>	1
<b>Глубокий эмалированный противень (50 мм)</b>	1	<b>Телескопические направляющие полного выдвижения</b>	1
<b>Решетка для противня</b>	1	<b>Температурный щуп</b>	Да, многоточечный
<b>Противень стальной, 20 мм</b>	1		

## Электрическое подключение

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Номинальная мощность</b>	3000 Вт
<b>Тип электрической вилки</b>	Нет	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Сила тока</b>	13 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	150 см



## Совместимые Аксессуары

AIRFRY



BHQ

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

Блокировка управления

## STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровянной 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



Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.



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.



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.



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 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 пекь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Приготовление DeltaT. Духовка автоматически устанавливает температуру во внутренней камере на заранее определенную температуру (названную deltaT) выше, чем температура внутри продукта, определенная термощупом. Когда термощуп обнаруживает повышение температуры внутри продукта, пекь автоматически увеличивает внутреннюю температуру на один градус. Духовка предлагает возможность выбрать один из трех различных режимов приготовления deltaT (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 сообщает сам продукт.	 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.

ECO

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 вертетом (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.



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.



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.



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.



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.  |  Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.   |
|  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: активация этой опции позволяет начать приготовление немедленно. Предварительный нагрев входит во время приготовления, и духовка постепенно достигает желаемой температуры. Особенно подходит для замороженных продуктов.  |
|  Активное и контролируемое распределение микроволн. Стиrer равномерно распределяет микроволны по внутренней камере, исключая потребность в поворотном столе.  |  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. |  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 SameTime рассчитывает время, функции приготовления и все параметры, так что 3 продукта могут быть готовы одновременно. |



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



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



Функция приготовления на прямоугольном оgneупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровянной печи.