

SO6606APNR



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Vitality System	Ano
Elektrické napájení	Elektřina
Cooking method	Multitech
Technologie páry	Omnichef
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709320782



Aesthetics

Estetika	Dolce Stil Novo	Typ skla	Eclipse
Barva	Černá	Dvířka	Plné sklo
Povrchová úprava	Lesk	Rukojeť	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Barva rukojeti	Černá
Povrchová úprava součástí	Měď	Logo	Applied
Materiál	Sklo		

Ovládání

			
Zobrazovat jako	VivoScreen max	Počet jazyků displeje	20
Technologie displeje	TFT	Zobrazit jazyky	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)
Nastavení ovládání	Pokročilé plně dotykové		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	26
Automatické programy	150
Úrovně podporované párou	3 + manuální

Přizpůsobitelné recepty

10

Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Circulaire + spodní část
 Pizza		

Funkce vaření s pulzní párou

 S ventilátorem	 Circulaire	 Circulaire + spodní část
 Turbodmychadlo	 Gril s ventilátorem	

Funkce vaření s párou

 Pára	 S ventilátorem	 Circulaire
Circulaire + spodní část	 Sous Vide	

Další funkce páry

 Čištění nádrže	 Odvod vody	 Přívod vody
 Odstraňování kamene		

Mikrovlnné funkce

 Mikrovlnná trouba	 S ventilátorem	 Circulaire
 Mikrovlnná trouba + gril	Mikrovlnné vlny + Circulaire + spodní část	

Multitechnologické funkce

Multitech

Twintech

Další funkce

 Rozmrazování podle času	 Rozmrazování podle hmotnosti	 Kynutí
 Vaření na kameni	 Gril	 Teplovzdušné fritování
 Udržování teplých pokrmů	 Stojan na talíř/ohřívač	 Sabbath

Funkce čištění

 Parní čištění
--

Možnosti



Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	SameTime	Ano
Minutka	Ano	Vaření DeltaT	Ano
Časovač	3	Možnost předvádění v showroomu	Ano
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano	Demo-výukový režim	Ano
Další možnosti	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Nastavení jazyka, Displej digitálních hodin, Hlasitost tónů, Jas, Odstíny	Dotykový průvodce chronologické přehledy	Ano, posledních 10 využitých funkcí
Vaření pomocí sondového teploměru	Ano	Rychlé předeřívání	Ano
Vícestupňové vaření	Ano, až 3 kroky	Instant GO	Ano
Chytré vaření	Ano		

Technické parametry



Capacity (Lt)	72 l	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Minimální teplota	30 °C	Celkový počet dveřních skel	4
Maximální teplota	250 °C	Závěsy jemného dovření	Ano
Počet polic	5	Soft Open	Ano
Počet ventilátorů	1	Měníč	Ano
Počet světel	2	Míchadlo	Ano
Typ osvětlení	víceúrovňová LED	Komín	Dvojitý
Výkon osvětlení	5 W	Chladicí systém	Odstředivá síla
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double
Nižší výkon topného článku	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Horní topný článek – výkon	1000 W	Interval páry	20 - 100%
Prvek grilu – výkon	1700 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x397 mm
Velký gril – výkon	2700 W	Řízení teploty	Elektronické
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Napouštění vody	Fill&Hide 2, automaticky
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání	Objem nádržky	2 l
Dvířka	Chlad		

Výkon/energetický štítek



Čistý objem vnitřního prostoru 68 l
Počet vnitřních prostorů 1

Efektivní výkon mikrovlnné trouby 900 W

Přiložené příslušenství



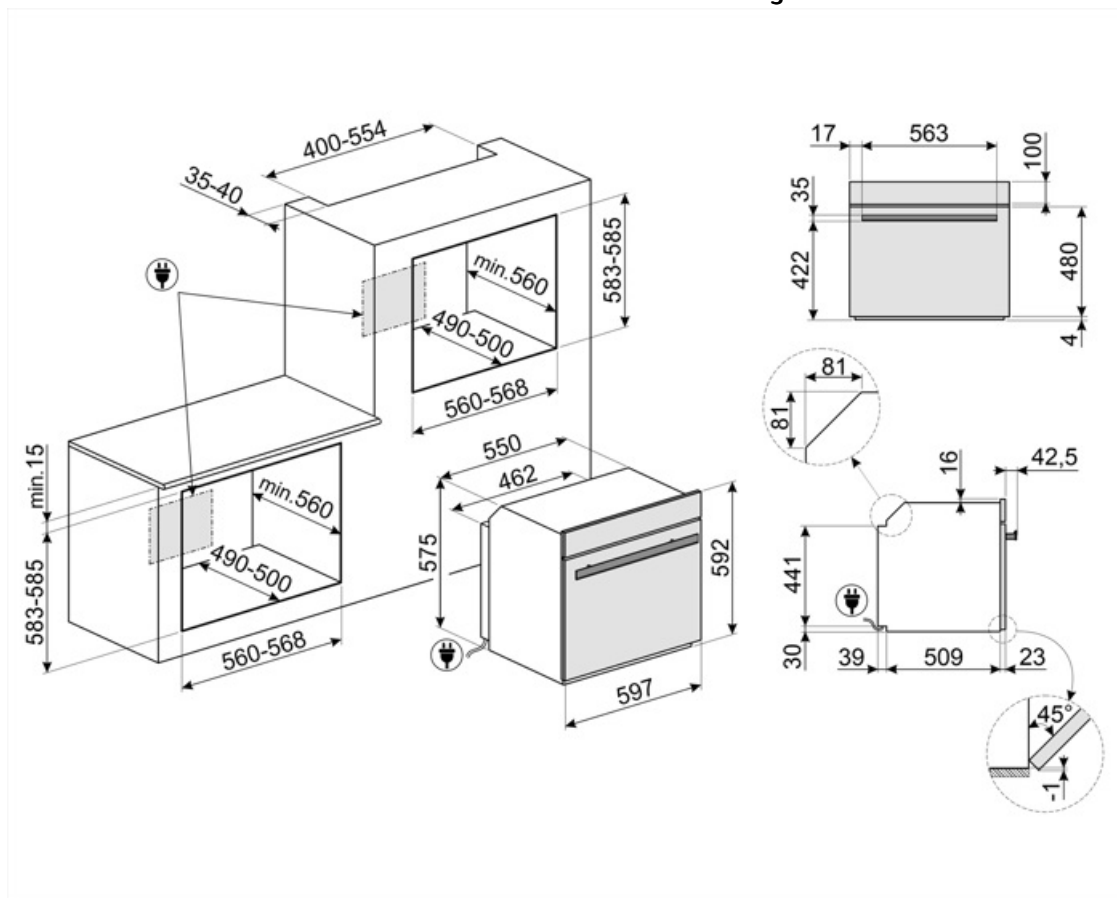
Luxusní stojan (nerez) 2
Hluboký smaltovaný plech (50 mm) 1
Vkládací mřížka 1
Nerezový plech (20 mm) 1

Nerezový perforovaný hluboký plech (40 mm) 1
Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce (nerez) 1
Teplotní sonda Ano, vícebodový

Elektrické připojení

Napětí 220-240 V
Zástrčka Ne
Stávající 13 A

Jmenovitý příkon 3000 W
Kmitočet (Hz) 50/60 Hz
Power supply cable length 115 cm



Compatible Accessories

AIRFRY



Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BBQ



Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

BX640P



Nerezový perforovaný plech pro parní troubu, V40 x Š455 x H176 mm

ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTP2



Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

GTTV2



Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

AIRFRY2



Nádoba horkovzdušné fritézy. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.

BX640



Nerezový plech pro parní troubu, V40 x Š455 x H176 mm

BX640PL



Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour

ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



GTT2



Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

PALPZ



Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm

PR3845N

Černý kryt nábytku při instalaci více troubí ve sloupci



PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům. Kryt na nábytek ve sloupové instalaci více pecí



SFLK1

Dětská pojistka



STONE

Obdélníkový žáruvzdorný kámen. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



Symbols glossary

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.		Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
	Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování		Funkce odstranění vodního kamene: Je nezbytné odstranit přebytečné usazeniny vodního kamene v nádrži a umožnit řádný provoz výrobku. Potřeba provést tuto operaci je signalizována samotným výrobkem.
	Čtyři skla: Počet skel dvířek.		Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.
	Elektřina		Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
	Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.		Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
	Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.		Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolích.
	Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.		Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
	EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.		Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.
	Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.		Mikrovlnná trouba: Mikrovlny pronikající přímo do jídla a zajišťují velmi rychlé vaření se značnými úsporami energie. Vhodné pro vaření bez tuku, jsou také schopny rozmrazovat a ohřívat potraviny bez změny jejich původního vzhledu a aroma. Mikrovlnnou funkci lze také kombinovat s konvenčními funkcemi se všemi výslednými výhodami. Ideální pro všechny druhy potravin.

 Vaření se současným použitím topného článku v kombinaci s ventilátorem a mikrovlnnou troubou.	 Mikrovlnná trouba + grilovací topný článek: Použití grilu vede k dokonalému opečení povrchu jídla. Působení mikrovln umožňuje rychlé vaření vnitřní části jídla.
 Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce mikrovln umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.	 Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.
 FUN_SOUS_VIDE_72 dpi	 Vaření v páře: je to přirozený způsob vaření jakéhokoli druhu výrobku, od zeleniny až po dezerty, aby byly zachovány nutričních a organoleptické vlastnosti ingrediencí. Ideální pro vaření bez tuku, k ohřevu jídla bez sušení. Pára je ideální pro současné vaření jídel, které vyžadují různé doby vaření.
 Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce páry umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.	 Circulaire element s párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.
 FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi	 Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.
 Ventilátor s grilem a párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z	 Circulaire element s parním asistentem: Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.
 Circulaire element + spodní prvek s parním asistentem: Ideální pro ohřev dortů a koláčů. Tato funkce obnoví křupavost korpusu, zatímco náplň nevyschne kvůli dodatečné vlhkosti v prostoru pro vaření.	 Circulaire element s parním asistentem: Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.
 Turbo s párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z funkce turba vytváří karamelizované chutě, které známe a milujeme.	 Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.
 KEEP_WARM_72dpi	 Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.

	Vaření s teplotní sondou: Je možné zobrazit teplotu detekovanou sondou a nastavit cílovou teplotu, kterou má jídlo dosáhnout. Když jádro jídla dosáhne požadované teploty, vaření se zastaví		Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené
	Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.		Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje
	Dotykový průvodce: Podržením libovolného symbolu po dobu 3 sekund získáte informace o jeho funkci		Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.
	Systém chytrého vaření: pro dokonalé vaření je jednoduše nutné zvolit druh a hmotnost jídla a teplotu vaření: jakékoli jiné nastavení bude nastaveno automaticky.		Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
	Krokové vaření: Ve stejném receptu lze nastavit až 3 fáze vaření podle různých funkcí, času a/nebo teploty. Na konci fáze se automaticky spustí další		Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.
	Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.		Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.
	Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.		Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		...
	...		...
	Aktivní a řízená distribuce mikrovln Ventilátor mikrovlnné trouby Stirrer rovnoměrně rozdělují vlny v troubě, čímž snižuje potřebu otočného talíře.		Vícebodová teplotní sonda má tři detekční body. To znamená, že se zjišťuje nejen teplota jádra, ale také teplota v ostatních oblastech. Trouba všechny tyto údaje zpracuje tak, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení. Každý produkt tak může být připraven v profesionálním restauračním stylu.



Nejnovější generace LED osvětlení umístěného po celé výšce vnitřního prostoru zaručuje dokonalou viditelnost ve více úrovních. Bez ohledu na to, kolik plechů vložíte do trouby, jídlo uvnitř bude vždy dobře viditelné a můžete zkontrolovat průběh procesu pečení. Kromě zaručené účinnosti má LED osvětlení také moderní vzhled a nízkou spotřebu energie, ušetří až 80 % nákladů a vydrží 25krát déle než tradiční halogenové žárovky.



Pouze s technologií Galileo Multi Cooking je možné kombinovat až tři různé technologie a využít z nich to nejlepší: vaření v páře, mikrovlnné vaření a konvekční vaření. Trouby této generace mohou používat kterýkoli z těchto způsobů vaření samostatně nebo je mohou libovolně kombinovat. Obojí sleduje horizontální přístup k vaření (vícestupňový), při němž jsou různé techniky vaření řazeny za sebou, a vertikální přístup (vícestupňový), při němž současně dochází k naprosto volné kombinaci tří z nich. Vaření v páře je zdravé, mikrovlnné vaření rychlé a tradiční vaření křupavé. Trouba ví, jak je dávkovat a rozumně používat, aby zaručila inovativní výsledky s úsporou času až 70 % ve srovnání s tradičním vařením



Systém napouštění vody je navržen tak, aby zlepšil estetiku trouby. Napouštěcí a vypouštěcí trubku lze kdykoli během cyklu vaření snadno vyjmout z trouby a doplnit vodu, aniž by bylo nutné otevírat dvířka, což zaručuje nekonečné trvání páry.



Dokonalý způsob, jak si v několika jednoduchých krocích sestavit kompletní jídelníček se značnou úsporou času. Velký vnitřní prostor pojme více druhů potravin najednou, které lze připravovat bez výměny pachů. Pečlivě prozkoumané termodynamické proudy zajišťují rovnoměrné vaření na všech úrovních. Algoritmus SameTime vypočítává časy, funkce přípravy pokrmu a všechny parametry tak, aby byly 3 pokrmy připraveny současně



Invertorová technologie umožňuje generovat mikrovlny nepřetržitě a s požadovaným výkonem. Stálý tok bez zapínacích a vypínacích cyklů umožňuje přesně kontrolovat teplotu, zkrátit čas, zamezuje plýtvání energií a umožňuje dosáhnout vynikajících výsledků vaření, rozmrazování a ohřívání díky menšímu rozdílu mezi teplotou jádra a povrchu potravin



Speciální funkce přípravy pokrmu pro oboustranné grilování na desce. Vhodné pro přípravu šťavnatých a křupavých pokrmů v troubě s typickou chutí grilovaného jídla. Vroubkovaná strana je vhodná zejména na maso a sýry, hladká strana na ryby, mořské plody a zeleninu.



Vyhrazená funkce vaření pro stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.



Speciální funkce pečení pro obdélníkový žáruvzdorný kámen PPR2. Rozměry ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako u typické pece na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



Technologie dvojitého komínu vytváří speciální proudění vzduchu uvnitř dutiny, které snižuje kondenzaci uvnitř dutiny během mikrovlnné přípravy pokrmů, kdy je dutina studená a jídlo teplé



Pečení DeltaT Trouba automaticky nastaví teplotu ve vnitřním prostoru na předem definovanou teplotu (nazvanou deltaT), která je vyšší než teplota v jádře zjištěná sondou. Když sonda zjistí v jádru o stupeň více, trouba automaticky zvýší vnitřní teplotu o jeden stupeň. Trouba nabízí možnost volby mezi třemi různými režimy pečení s deltaT (pomalý, střední a rychlý) a nastavení libovolné teploty jádra. Koncentrace technologií, které umožňují získat křehké, šťavnaté a zdravé produkty nejvyšší kvality.