

SO6606WARTI



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Система "Жизненная энергия"	Так
Енергоживлення	Електричний
Метод приготування	Приготовление 3 в 1
Тип	Духовые шкафы с Технологией многорежимного приготовления (7 в 1)
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709366438



Естетика

Естетика	Dolce Stil Novo	Тип скла	Затемнене
Колір	Чорний	Дверка	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	Ручка	Dolce Stil Novo
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Чорний
Фурнітура	Титан	Логотип	Серіографія
Матеріал	Скло		

Управління



Тип дисплея	VivoScreen max	Кількість мов на дисплеї	20
Вид дисплея	TFT	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)
Налаштування управління	Сенсорне управління		

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 зволоження

 Статичний Вентильований	 Термовентильований нижній нагрів	 Термовентиляція
 Turbo	 Конвекція + гриль	

Функції пару

 Подання пари вручну	 Статичний Вентильований	 Пар термовентильований (пар+кільцевий нагрів+вентилятор)
 Термовентильований нижній нагрів	 Низкотемпературное приготовление	

Інші функції пару

 Очищення резервуару	 Злив води	 Заливання води
 Очищення від накипу		

Функції мікрохвиль

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

Функції мікрохвиль

Multitech

Twintech

Інші функції



Розморожування за часом



Розморожування за вагою



Підняття тіста



Приготування на камені



Барбекю



Аерогриль



Плавление



Режим деликатного приготовления



Поп-корн



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 Delta T

Так

Лічильник хвилин

3

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 Хронологія

Так

Так, останні 10 використаних функцій

Термощуп для м'яса

Так

Швидке попереднє розігрівання

Так

Багатоступінчасте приготування

Так, до трьох етапів приготування

Управління підігрівом

Так

Система "Умное приготовление"

Так

Технічні характеристики



Об'єм (л)

68 l

Дверцята

Холодні дверцята

Внутрішня камера

QS-Galileo

Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так

Мінімальна температура

25 °C

Кількість стекол в дверцятах

4

Максимальна температура

250 °C

Петлі Soft Close

Так

Петлі Soft Open

Так

Кількість рівнів приготування	5	Інвертор	Так
Подвійний вентилятор	1	Stirrer	Так
Кількість ламп	2	Повітряпровід	Подвійний
Тип ламп підсвічування	багаторівневий LED	Система охолодження	Центробіжна
Потужність підсвітки	5 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Пароварки, модельный ряд	20 - 100%
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	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 дверцятах	Так	Місткість резервуара	2 л
Відкривання дверцят	Традиційне		

Продуктивність/ Енергоспоживання



Корисний об'єм	68 л	Ефективна потужність	900 Вт
Кількість духовок	1	мікрохвиль	

Акcesуари в комплекті



Luxury решітка (нержавіюча сталь)	2	Деко глибоке з перфорованої сталі (40 мм)	1
Глибоке емальоване деко (50 мм)	1	Деко скляне	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	Кабель без вилки	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см

Compatible Accessories

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.



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



KIT663C

STONE2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTT2



KIT663X

Symbols glossary

	Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.		Разморозивание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
	Разморозивание 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.
	Дверца с четверным остеклением		Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
	Электрический		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.
	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.



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.



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.



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 печеня 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 "Умное приготовление": для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.	 Техника с возможностью подключения Wi-Fi. С помощью специального приложения можно контролировать и удаленно управлять приборами через смартфон и планшет (iOS и Android).
 Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.	 Пошаговое приготовление: в одном рецепте можно настроить до 3-х фаз приготовления, варьируя функцию, время и /или температуру. По окончании одной фазы следующая начнется автоматически.
 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.
 Соединение вай-фай	 6,3-дюймовый Цветной сенсорный дисплей — это самый полный и совершенный цветной сенсорный интерфейс для автоматического управления программами приготовления



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



INSTANT GO: активация 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.



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 обрабатывает 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 имеет современный вид и низкое энергопотребление, что позволяет сэкономить до 80% затрат электроэнергии и служит в 25 раз дольше, чем традиционные галогенные лампы.



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.



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.



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 фрі, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.



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



Плавление масла и шоколада без использования водяной бани



Функция для приготовления попкорна в пакетиках



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



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.



Функция размягчения масла и сыра. Полезна для быстрого доведения замороженных десертов до температуры сервировки. Функцию также можно использовать для размягчения мороженого.