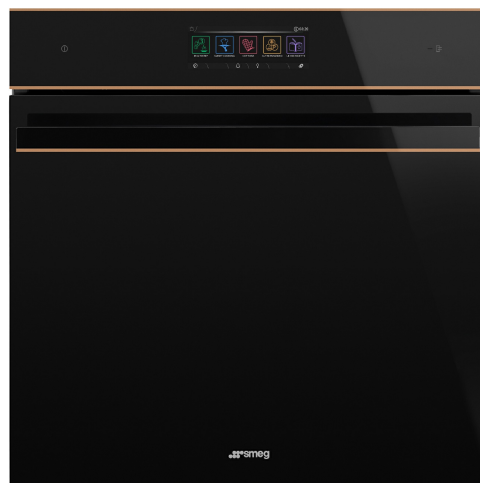


# SO6606WS4PNR




Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Sistem de vitalitate	Da
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Combi Abur
Tehnologia aburului	Steam100 Pro
SmegConnect	Da
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709309640



## Estetică

Estetică	Dolce Stil Novo	Tip sticlă	Eclipsă
Culoare	Negru	Ușă	Complet pe sticlă
Finisaj	Lucios	Mâner	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Culoare mâner	Negru
Material	Sticlă	Logo	Applied

## Comenzi

			
Nume afișaj	VivoScreen max	Nr. de limbi afișate	20
Tehnologie afișaj	TFT	Afișaj limbi	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)
Setare control	Atingere completă avansată		

## Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	20
Programe automate	150
Niveluri asistate de abur	3 + manual
Rețete personalizabile	10



Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Opțiunea demo Showroom	Da
Supraveghetor minute	Da	Modul demo-tutorial	Da
Temporizatorul	1	Ghid tactil	Da
Alte opțiuni	Țineți cald, Eco light, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Luminozitate, Tonuri, Volum tonuri	Cronologie	Da, ultimele 10 funcții utilizate
Gătit cu termometru sondă	Da	Preîncălzire rapidă	Da
Gătit în mai multe etape	Da, până la 3 pași	Pornire instantanee	Da
Gătit inteligent	Da	Conectivitate	Wi-Fi
Aceași oră	Da		

## Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C	Ușă detașabilă	Da
Temperatură maximă	250 °C	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Nr. de rafturi	5	Ușă interioară detașabilă	Da
Tip rafturi	Rafturi metalice	Nr. total de uși de sticlă	3
N. de ventilatoare	1	Balamale moi de închidere	Da
Nr. lumini	2	Deschidere lină	Da
Tip lumină	LED	Termostat de siguranță	Da
Puterea de iluminare	5 W	Coș	Variabil
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Sistemul de răcire	Centrifugal
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Cooling duct	Double
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element grătar – Putere	1700 W	Gama de aburi	20 - 100%
Grătar mare – Putere	2700 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	353x470x397 mm
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Controlul temperaturii	Electronic
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Material cavitate	Email mereu curat
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Încărcare cu apă	Umple și Ascunde 2 , automat
Ușă	Ușă temperată	Capacitatea rezervorului:	2 l
Ușă de depozitare sondă	Da, lateral		

## Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A++	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	1.84 MJ
Volumul net al cavității	68 l		

Consumul de energie pe  
ciclu în modul  
convențional 1.09 KWh

Consumul de energie în  
modul convențional 3.92 MJ

Consumul de energie pe  
ciclu în convecție forțată  
de ventilator 0.51 KWh

Numărul de cavități 1  
Indicele de eficiență  
energetică 60,7 %

## Accesorii incluse



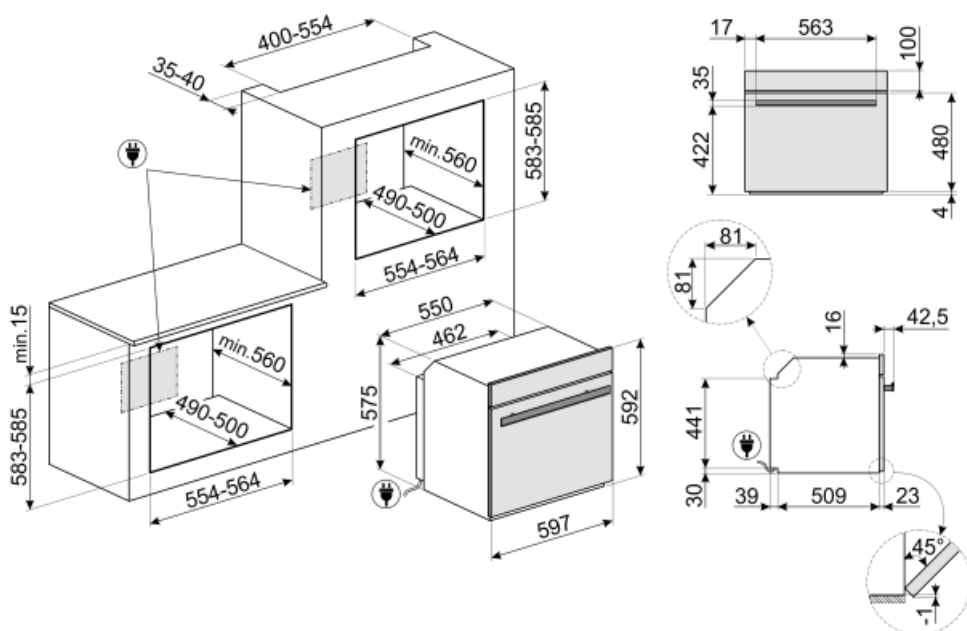
Raft de lux (inox) 1  
Tavă adâncă emailată  
(50 mm) 1  
Introducere grindă 1  
Tavă oțel inoxidabil (20  
mm) 1

Tavă adâncă perforată 1  
din oțel (40 mm)  
Șine de ghidare  
telescopice, extracție  
totală (inox) 1  
Sondă de temperatură Da, multipunct

## Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V  
Curent 13 A  
Putere nominală 3000 W

Frecvență (Hz) 50/60 Hz  
Lungimea cablului de  
alimentare 115 cm



## Not included 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.



### PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



### 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

Tavă emailată, 50 mm adâncime



### ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



### 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.



### 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.



### PRTX

Piatră de pizza refractară cu mânăre. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.



### BX640

Tavă din oțel inoxidabil pentru cuptor cu abur, 140xL455xA176 mm



### BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



### GT1P-2

Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel) pentru cuptoare cu cadre metalice. Lungime: 355,5 mm, extracție: 285 mm. Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit.



### STONE

Piatră refractară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x 1,8 x l 37,5 cm.





### PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil  
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



### BN640









Tavă emailată, 40 mm adâncime



### 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.

## Symbols glossary (TT)

-  A++: Clasa de eficiență energetică A++ ajută la economisirea a până la 20 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.
-  Cuptoare mixte cu aburi: Sistemul de gătit cu aburi permite gătitul mai ușor și mai rapidă a oricărui tip de alimente. Variațiile de temperatură și de nivel al aburului vă permit să obțineți rezultatul gastronomic dorit. Gătitul la aburi reduce utilizarea grăsimilor în favoarea unei bucătării mai sănătoase și mai autentice și, de asemenea, minimizează pierderea de greutate și de volum a alimentelor în timpul gătitului. Gătitul la aburi este perfect pentru a găti carnea: pe lângă faptul că aceasta devine foarte fragedă, îi menține strălucirea și o face mai suculentă. Este recomandat, de asemenea, pentru gătitul aluaturilor fermentate și pentru fabricarea pâinii: de fapt, umiditatea permite aluatului să crească și să se dezvolte în timpul gătitului înainte de a crea crusta exterioară. Rezultatul este un aluat mai ușor și mai ușor de digerat, care se recunoaște prin alveolarea mai mare. De asemenea, este potrivit pentru dezghețarea rapidă, pentru încălzirea alimentelor fără a le întări sau usca și pentru desăratea naturală a alimentelor sărate.
-  Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
-  Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.
-  Funcția de decalcifiere: Este esențial să se elimine depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necesitatea de a efectua această operațiune este semnalată de produsul în sine.
-  Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
-  Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.
-  Electric



**Email Ever Clean:** Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme. Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



**Ventilator asistat:** Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.



**Static:** Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.



**Bază:** căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.



**Circulară cu element inferior:** Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.



**Circulară:** este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.



**ECO:** gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit.



**Grățar:** Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.



**Grățar cu ventilator:** căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.



**Funcția pizza:** Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.





**Gătit Sous Vide:** Funcție de abur pentru gătit perfectă a mâncărilor sous vide. Îmbunătățește gustul mâncărilor și păstrează nealterat aspectul și substanțele nutritive ale acestora. Gătitul în vid (Sous Vide) realizat cu ajutorul unui cuptor cu aburi este, de asemenea, un tip de gătit incredibil de sănătos și autentic. Tehnica de gătit Sous Vide permite transferul eficient de căldură de la abur la alimente, evitând pierderea de aromă din cauza oxidării și evaporarea nutrienților și a umidității în timpul gătitului. Gătitul Sous Vide permite, de asemenea, un control mai bun asupra gătitului alimentelor în comparație cu metodele tradiționale, asigurând rezultate de gătit uniforme. De asemenea, permite gătitul la o temperatură mai scăzută decât cea tradițională.



**Gătit cu abur:** este un mod natural de a găti pentru orice fel de produse, de la legume la deserturi, pentru a păstra proprietățile nutriționale și organoleptice ale ingredientelor. Ideal pentru gătit fără grăsime, pentru a încălzi alimentele fără uscare. Aburul este ideal pentru gătit simultană a mâncărilor care necesită timp de gătit diferiți.



**Asistat de ventilator + Abur:** gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Adăugarea de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătitul alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușor de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rață la cuptor și pentru a găti pește întreg.



**Circular + Abur:** Adăugarea aburului la gătitul termoventilat permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. Este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Este, de asemenea, ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele. Ideal pentru prepararea fripturilor, a puului și a produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea din aluat dospit.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



**Postcombustie** Această funcție poate reîncălzi feluri de mâncare prefierate, fără a deveni uscate sau dure.



**Turbo:** căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.



**Ventilator cu abur intermitent pe grătar:** Pentru a crea o îmbinare perfect prăjită de carne. Umiditatea suplimentară menține carnea suculentă și fragedă, în timp ce căldura fro



**Abur intermitent circular:** Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.



**Circular + abur intermitent pe elementul inferior:** Ideal pentru reîncălzirea tartelor. Această funcție va re tehnologiza baza, în timp ce umplerea nu se va usca din cauza umidității suplimentare din cavitatea de gătit.



**Abur intermitent circular:** Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.



**Abur intermitent turbo:** Pentru a crea o îmbinare perfect prăjită de carne. Umiditatea suplimentară menține carnea suculentă și fragedă, în timp ce căldura de la funcția turbo creează aromele caramelizate pe care le cunoaștem și le iubim.

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.  |    | Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.  |
|    | KEEP_WARM_72dpi  |    | Încălzirea raftului pentru farfurii: funcție pentru încălzirea sau menținerea la cald a mâncărilor. Așezați tava de copt pe cel mai de jos raft și stivuiți vasele care urmează să fie încălzite.                             |
|    | Sondă de temperatură: cu ajutorul sondei de temperatură se pot găti perfect fripturi, fileuri, carne de diferite forme și dimensiuni. De fapt, sonda îmbunătățește gătitul alimentelor, datorită controlului precis al temperaturii din centrul vasului. Temperatura de bază a alimentelor este măsurată de un senzor special amplasat în interiorul vârfului. Atunci când temperatura instantanee atinge temperatura țintă setată de utilizator, gătitul este finalizat |    | Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat   |
|    | Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.   |    | SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.  |
|  | Opțiune concepută pentru a rezolva orice nelămuriri Peste 100 de ferestre pop-up, care pot fi declanșate printr-o atingere lungă pe orice pictogramă, oferă informații despre utilizarea afișajului și despre gătit.   |  | Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.  |
|  | Smart Cooking este rețeta perfectă pentru orice ocazie. Carne, pește, paste, deserturi, etc. până la 150 de rețete automate care permit realizarea oricărui preparat cu un singur clic. Decideți meniul și apoi cuptorul se ocupă de restul.   |  | Aparate cu conectivitate Wi-Fi. Prin intermediul aplicației SmegConnect este posibilă monitorizarea și controlul de la distanță al aparatelor prin smartphone și tabletă (iOS și Android).                                    |
|  | Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.   |  | Gătitul în mai multe etape: Este posibil să setați până la 3 faze de gătit în timpul aceleiași rețete. Tehnologia de gătit, funcția, timpul și temperatura pot varia. La sfârșitul unei faze, următoarele vor începe automat. |
|  | Pentru a garanta funcționarea optimă a aparatului, se recomandă să efectuați curățarea rezervorului aproximativ o dată la 2-3 luni.  |  | Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.   |
|  | Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.  |  | Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.   |
|  | Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.   |  | Conectivitate Wi-Fi   |
|  | ...  |  | Păstrare la cald: funcția permite menținerea la cald a alimentelor gătite.  |



**INSTANT GO:** activarea acestei opțiuni permite începerea imediată a gătitului. Preîncălzirea este inclusă în timpul de gătire, iar cuptorul va ajunge treptat la temperatura dorită. Potrivit în special pentru alimentele congelate.



Sonda de temperatură cu puncte multiple are trei puncte de detecție. Acest lucru înseamnă că nu este detectată doar temperatura bazei, ci și temperatura din alte zone. Cuptorul va procesa toate aceste date pentru a evita ca gătitul să fie neuniform. În acest fel, fiecare produs poate fi gătit în stil profesional, ca la restaurant.



Iluminate cu LED-uri de ultimă generație, poziționate pe întreaga înălțime a cavității, garantează o vizibilitate perfectă pe mai multe niveluri. Indiferent de numărul de tăvi pe care le introduceți în cuptor, alimentele din interior vor fi întotdeauna vizibile în mod clar și veți putea verifica evoluția procesului de gătire. Pe lângă eficiența garantată, iluminatul cu LED-uri are un aspect modern și un consum redus de energie, economisind până la 80 % din costuri și având o durată de viață de 25 de ori mai mare decât becurile tradiționale cu halogen.



Sistemul de încărcare cu apă este conceput pentru a îmbunătăți estetica cuptorului. Tubul de încărcare și descărcare poate fi ușor scos din cuptor și apa poate fi reumplută în orice moment în timpul ciclului de gătit, fără a deschide ușa, garantând o durată infinită a aburului.



Modul perfect de a avea un meniu complet în câțiva pași simpli, cu o economie considerabilă de timp. Cavitata mare poate găzdui mai multe tipuri de alimente în același timp, care pot fi găsite fără amestecarea aromelor. Fluxurile termodinamice atent studiate asigură o gătire uniformă la fiecare nivel. Algoritmul SameTime calculează timpii, funcțiile de gătit și toți parametrii astfel încât 3 mâncăruri să fie gata în același timp.



Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.



Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2. Dimensiuni ideale pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți.



**Gătire DeltaT** Cuptorul setează automat temperatura cavității la o temperatură predefinită (numită deltaT) mai mare decât temperatura de bază detectată de sondă. Atunci când sonda detectează un grad în plus la bază, cuptorul crește automat și temperatura internă cu un grad. Cuptorul oferă posibilitatea de a alege între trei moduri diferite de gătire deltaT (lent, mediu și rapid) și de a seta orice temperatură de bază dorită. O concentrare de tehnologie care face posibilă obținerea unor produse fragede, suculente, sănătoase și de cea mai bună calitate.