

SO4102S3B3



Κατηγορία

Οικογένεια προϊόντων

Σύστημα ζωτικότητας

Παροχή ενέργειας

Πηγή θερμότητας

Cooking method

ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO

Cleaning system

Κωδικός EAN

60cm - ύψος 45cm

Φούρνος

Ναι

Ηλεκτρική

PEYMA

Combi ατμού

Steam100

VaporClean

8017709325619



ΑΙΘΗΤΙΚΗ

Αιθητική

Linea

Serigraphy colour

Grey

Χρώμα

Μαύρο

Serigraphy type

Symbols

Φινίρισμα

Γυαλιστερό

Πόρτα

Πλήρως κρυστάλλινη

Design

Flat

Λαβή

Ελάχιστη γραμμή

Υλικό

Γυαλί

Χρώμα λαβής

Μαύρο

Τύπος γυαλιού

Διαφανές

Logo

Silk screen

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



Τύπος οθόνης

EvoScreen

Τρόπος χειρισμού

Πλήρης αφή

Οθόνη

LCD

Χρώμα χειριστηρίων

Matt black

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

12

Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση

Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας

Πίσω αντίσταση & αέρας

Turbo





Eco

Μεγάλο γκριλ





Κάτω αντίσταση

Pizza







Λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό

 Ατμός	 Πάνω + κάτω αντίσταση + αέρας + ατμός	 Πίσω αντίσταση + αέρας + ατμός
 Sous Vide		

Άλλες λειτουργίες ατμού

 Καθαρισμός δεξαμενής	 Έξοδος νερού	 Είσοδος νερού
 Αφαλάτωση		

Άλλες λειτουργίες

 Απόψυξη βάσει χρόνου	 Φούσκωμα ζύμης	 Μαγείρεμα με πέτρα
 BBQ	 Air-Fry	 Sabbath

Λειτουργίες καθαρισμού

 Vapor Clean
--

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	Άλλες επιλογές	Διατήρηση ζεστού φαγητού, Eco light, Τόνι, Φωτεινότητα
Υπενθύμιση	Ναι	Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Χρονοδιακόπτης	1	Ταχεία προθέρμανση	Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ελάχιστη θερμοκρασία	30 °C	Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αριθμός οδηγών	2	Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Τύπος οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Κρύσταλλα πόρτας	3
Αρ. ανεμιστήρων	1	Μεντεσέδες Soft Close	Ναι
Αριθμός λαμπτήρων	1	Μαλακό άνοιγμα	Ναι
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι	Καπνοδόχος	Μεταβλητή
Ισχύς λαμπτήρα	40 W	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο

Ενεργοποίηση φωτισμού με το ανοίγμα της πόρτας	Ναι	Cooling duct	Single
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Εύρος ατμού	20 - 100%
Ισχύς γκριλ	1800 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)	211x462x401 mm
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
Τύπος ανοίγματος πόρτας	Standard	Πλήρωση νερού	Συρταρωτή υποδοχή, χειροκίνητη
Πόρτα	Πόρτα ασφαλείας	Χωρητικότητα δοχείου	0,8 l

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ενεργειακή Απόδοση	A++	Κατανάλωση ενέργειας σε εξαναγκασμένη μεταφορά αέρα	1.58 MJ
Καθαρή χωρητικότητα	41 λίτρα	Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα	0.44 kWh
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	0.80 kWh	Αριθμός κοιλοτήτων	1
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας	2.88 MJ	Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61,1 %

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Σχάρα με πίσω τέρμα (φούρνοι μικροκυμάτων)	1	Ανοξείδωτο ταψί (20mm)	1
Βαθύς δίσκος με σμάλτο (50mm)	1	Διάτρητο ανοξείδωτο ταψί (40mm)	1
Ένθετη σχάρα ψησίματος	1	Άλλο	Κιτ πλήρωσης νερού

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση	220-240 V	Συχνότητα (Hz)	50/60 Hz
Ρεύμα	13 A	Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας	115 cm
Ονομαστική ισχύς	3000 W		

Not included accessories

AIRFRY

Ταψί τηγανιτών AIRFRY. Αντικαταστήστε το παραδοσιακό τηγάνισμα, τώρα με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να δημιουργείτε γρήγορα και απλά πιάτα όπως τηγανιτές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.



PR3845X

Ανοξείδωτος χάλυβας ανθεκτικός στα δακτυλικά αποτυπώματα. Κάλυμμα για έπιπλα στην τοποθέτηση στηλών περισσότερων φούρνων



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



BN620-1

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm



GT1P-2

Μερικώς αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο) για φούρνους με μεταλλικά πλαίσια. Διάρκεια: 355,5 mm, εξαγωγή: 285 mm. Υλικό: Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 430 γυαλισμένος.



PALPZ

Φτυάρι πίτσας με αναδιπλούμενη χειρολαβή πλάτος: 315mm μήκος: 325mm



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.



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

Πυρίμαχη πέτρα πίτσας με χερούλια. D=35cm Ακατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Κατάλληλο για φούρνους αερίου, για να τοποθετηθεί στο γκριλ.



ET50

Δίσκος σμάλτου, βάθους 50mm



ET20

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm



BBQ

Επιφάνεια ψησίματος BBQ διπλής όψεως. Για ζουμερά και τραγανά αποτελέσματα στο φούρνο με την αυθεντική γεύση του BBQ. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά. Η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.



BN640

Δίσκος σμάλτου, βάθους 40mm



Symbols glossary (TT)



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για την πλάκα μπάρμπεκιου διπλής όψης. Κατάλληλο για την αναδημιουργία ζουμερών και τραγανών πιάτων στο φούρνο με τη χαρακτηριστική γεύση του μαγειρέματος σε γκριλ. Η ραβδωτή πλευρά είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για κρέατα και τυριά, ενώ η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.



Συνδυασμός ατμού: οι φούρνοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε ως φούρνος ατμού, είτε ως παραδοσιακός φούρνος, ή εναλλακτικά οι δύο μέθοδοι μπορούν να συνδυαστούν.



Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.



A++: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A++ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 20% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.



Ο αυτόματος φωτισμός σβήνει: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.



Εσωτερικό σμάλτου: Το εσωτερικό σμάλτου όλων των φούρνων Smeg έχει ειδική αντιόξινη επένδυση που βοηθά να διατηρείται το εσωτερικό καθαρό μειώνοντας την ποσότητα του μαγειρικού γράσου που προσκολλάται σε αυτό.



Άνω και κάτω στοιχείο μόνο: μια παραδοσιακή μέθοδος μαγειρέματος κατάλληλη για μεμονωμένα αντικείμενα που βρίσκονται στο κέντρο του φούρνου. το πάνω μέρος του φούρνου θα είναι πάντα το πιο ζεστό. Ιδανικό για ψητό, κέικ φρούτων, ψωμί κ.α.



Κυκλοφορία: Ο συνδυασμός του ανεμιστήρα και του κυκλικού στοιχείου γύρω του δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη ενέργεια και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.



Χειροκίνητο σύστημα φόρτωσης νερού: Είναι δυνατή η φόρτωση της δεξαμενής σε λιγότερο από 40 δευτερόλεπτα. Η φόρτωση γίνεται χειροκίνητα χάρη σε ένα ειδικό χωνί που περιλαμβάνεται.



Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



Λειτουργία αφαλάτωσης: Είναι απαραίτητο για την απομάκρυνση της περισσειας των εναποθέσεων ασβεστόλιθου στο δοχείο και να επιτρέψει την ορθή λειτουργία του προϊόντος. Η ανάγκη εκτέλεσης αυτής της λειτουργίας επισημαίνεται από το ίδιο το προϊόν.



Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός θυρών με τζάμια.



Ηλεκτρική



Ανεμιστήρας με άνω και κάτω στοιχεία: Τα στοιχεία σε συνδυασμό με τον ανεμιστήρα στοχεύουν στην παροχή πιο ομοιόμορφης θερμότητας, μια παρόμοια μέθοδος με το συμβατικό μαγείρεμα, οπότε απαιτείται προθέρμανση. Πιο κατάλληλο για αντικείμενα που απαιτούν αργές μεθόδους μαγειρέματος.



Μόνο κατώτερο θερμαντικό στοιχείο: Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν επιπλέον βασική θερμοκρασία χωρίς να μαυρίζουν, π.χ. πιάτα ζαχαροπλαστικής, πίτσα. Κατάλληλο επίσης και για αργό μαγείρεμα βραστών και κατσαρόλας.



ECO: Ο συνδυασμός γκριλ, ανεμιστήρα και κάτω στοιχείου είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.



...



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για το ράφι ψησίματος στον αέρα AIRFRY. Ιδανικό για την αναδημιουργία του παραδοσιακού τηγανίσματος στο φούρνο, αλλά με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να μαγειρεύετε γρήγορα και απλά πιάτα, όπως οι τηγανητές πατάτες, τα τηγανητά λαχανικά και τα ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο τηγάνισμα και τραγανότητα.



Στοιχείο γκριλ: Η χρήση γκριλ δίνει άριστα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα κρέατος μεσαίων και μικρών μερίδων, ειδικά όταν συνδυάζεται με ψησταριά (όπου είναι δυνατόν). Ιδανικό και για λουκάνικα και μπέικον.



Λειτουργία πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.



FUN_SOUS_VIDE_72dpi



Μαγείρεμα με ατμό: είναι ένας φυσικός τρόπος μαγειρέματος για κάθε είδους προϊόντα, από λαχανικά μέχρι επιδόρπια, για τη διατήρηση των θρεπτικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων των συστατικών. Ιδανικό για μαγείρεμα χωρίς λίπος, για να ζεσταίνετε το φαγητό χωρίς να το στεγνώνετε. Ο ατμός είναι ιδανικός για ταυτόχρονο μαγείρεμα γευμάτων που απαιτούν διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος.



Ο ανεμιστήρας σε συνδυασμό με το παραδοσιακό μαγείρεμα, όπου η θερμότητα παράγεται από πάνω και κάτω, παρέχει ομοιόμορφη θερμότητα. Η προσθήκη της λειτουργίας ατμού επιτρέπει τα ίδια αποτελέσματα μαγειρέματος σε λιγότερο χρόνο.



Στοιχείο κυκλοφορίας με ατμό: Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση του θερμαντικού στοιχείου κυκλοφορίας σε συνδυασμό με ανεμιστήρα και παροχή ατμού.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Κυκλοφορία με άνω και κάτω στοιχεία: Η χρήση του ανεμιστήρα και με τα δύο στοιχεία επιτρέπει στο φαγητό να μαγειρεύεται γρήγορα και αποτελεσματικά, ιδανικό για μεγάλες αρθρώσεις που απαιτούν σχολαστικό μαγείρεμα. Προσφέρει παρόμοιο αποτέλεσμα με την ψησταριά, μετακινώντας τη θερμότητα γύρω από το φαγητό, αντί να μετακινεί το ίδιο το φαγητό, επιτρέποντας το μαγείρεμα οποιουδήποτε μεγέθους ή σχήματος.



Μικρές συσκευές ύψους 45 cm - ιδανική λύση για την κάλυψη των λειτουργικών απαιτήσεων των σετ κουζίνας μικρού ύψους. Διατίθεται σε διάφορους τύπους και σε διαφορετικά στυλ.



Εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί: Η εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί μόνο, μια ενιαία επίπεδη επιφάνεια που είναι απλό να διατηρηθεί καθαρή.



Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.



KEEP_WARM_72dpi



Πλευρικά φώτα: Δύο αντίθετα πλευρικά φώτα αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.











Ο αέρας στους 40°C παρέχει το ιδανικό περιβάλλον για να παρέχει μείγματα ζύμης τύπου μαγιάς. Απλά επιλέξτε τη λειτουργία και τοποθετήστε τη ζύμη στην κοιλότητα για την κατανομή



Ταχεία προθέρμανση: Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.



Σάββατο: Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητό κατά τη διάρκεια του Σαββάτου, της γιορτής της ανάπαυσης στην Εβραϊκή θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί

-  Η κοιλότητα του φούρνου έχει 2 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη λειτουργία της συσκευής, συνιστάται να γίνεται ο καθαρισμός του θαλάμου περίπου μία φορά κάθε 2-3 μήνες.
-  Χειριστήρια αφής: Τα εύχρηστα χειριστήρια αφής επιτρέπουν τον προγραμματισμό της συσκευής με το πάτημα ενός κουμπιού.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  Μαλακό κλείσιμο: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.
-  Ηλεκτρονικός έλεγχος: Σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου με ακρίβεια 2-3 ° C. Αυτό επιτρέπει να μαγειρεύετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.
-  Καθαρισμός ατμών: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό για τη χαλάρωση των εναποθέσεων στην κοιλότητα του φούρνου.
-  Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για την ορθογώνια πυρίμαχη επιφάνεια PPR2. Διαστάσεις Ιδανική για το ψήσιμο πίτσας για το ίδιο αποτέλεσμα όπως με έναν τυπικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα