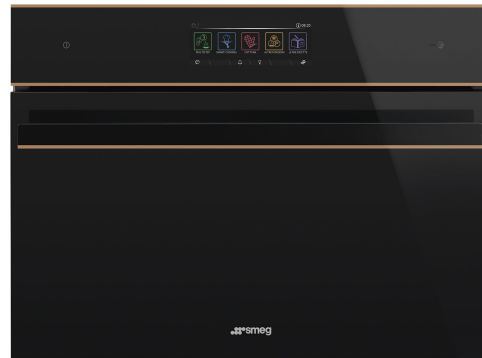


# SO4606WM2PNR



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált mikrohullámú sütő
Galileo platform	Speedwave
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709315535



## Design

Design család	Dolce Stil Novo	Üveg típusa	Eclipse
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete
Komponens felületkezelése	Réz elem	Logo	3D
Anyag	Üveg		

## Kezelő elemek

Kijelző típusa	VivoScreen max	Kijelzőnyelvek száma	20
Képernyőtechnológia	TFT	Kijelző nyelvei	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)
Vezérlés	Teljes érintővezérlés		

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	15
Automatikus programok	150
Testreszabható receptek	10

### Hagyományos sütési funkciók

Statikus	Légkeverés	Hőlégkeverés
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alsó sütés	Hőlégkeverés + alsó sütés
Pizza		

### Mikrohullámú funkciók

Mikrohullám	Légkeverés	Hőlégkeverés
Mikrohullám + grill	Mikrohullám + hőlégkeverés + alsó sütés	Melegítés és regenerálás

### Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kiolvasztás súly alapján	Kelesztés
Kövön sütés	BBQ	Air-Fry
Melegentartás	Tányértartó/melegítő	Sabbath

### Tisztítási funkciók

Gőztisztítás
--------------

## Opciók

<b>Időbeállítási lehetőségek</b>	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	<b>DeltaT sütés</b>	Igen
<b>Perc számláló</b>	Igen	<b>Bemutató üzemmód</b>	Igen
<b>Időzítő</b>	3	<b>Demo-oktató üzemmód</b>	Igen
<b>Vezérlés zár / Gyermekebiztonsági zár</b>	Igen	<b>Érintési útmutató</b>	Igen
<b>Egyéb lehetőségek</b>	Melegentartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	<b>Kronológia</b>	Igen, az utolsó 10 használt funkció
<b>Sütés maghőmérővel</b>	Igen	<b>Gyors előmelegítés</b>	Igen
<b>Többlépcsős sütés</b>	Igen, legfeljebb 3 lépés	<b>Instant GO</b>	Igen
<b>Intelligens sütés</b>	Igen		

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	<50 l
Üreg	QS-Galileo
Minimális hőmérséklet	25 °C
Maximális hőmérséklet	250 °C
Sütőszintek száma	2
Világítás száma	1
Világítás típusa	LED
Világítás teljesítménye	3 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Grillező elem teljesítmény	1700 W
Nagy grill teljesítmény	2700 W
Körfűtőszál teljesítmény	1400 W
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen

Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Ajtó	Hideg ajtó
Ajtóüvegek száma összesen	3
Az ajtó kinyitásakor a mikrohullámú sütő leáll	Igen
Soft Close	Igen
Soft Open	Igen
Inverteres	Igen
Keverő	Igen
Kürtő	Dupla
Hűtőrendszer	Tangenciális
Cooling duct	Single
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	214x462x397 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Mikrohullám védelem	Igen

## Teljesítmény / Energiacímke



Sütőtér nettó térfogata	40 l
Sütőterek száma	1

Mikrohullám teljesítmény	900 W
--------------------------	-------

## Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott rács	1
Sütőrács	1
Üveg tepsi	1

Teljesen kihúzható teleszkópos sütősnín	1
Maghőmérő szonda	Igen, többpontos

## Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V
Csatlakozódugó	Nem
Áramerősség	13 A

Névleges teljesítmény	3000 W
Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Tápkábel hossza	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



### ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### GTT2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### STONE2

Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül, 45 cm és 60 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé 37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mintha egy jellegzetes fatüzelésű kemencében sülné. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is.



### AIRFRY2

Légsütő tálcá. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### GTP2

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.

























### PALPZ



















Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tárolásához.



## Symbols glossary

-  Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmos a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.
-  Kombinált mikrohullámú sütő: ez a készülék lehetővé teszi két különböző sütési mód (hagyományos és mikrohullámú) ötvözését. A kombinált sütők kiszélesítik a konyhai lehetőségeket, miközben maximális rugalmasságot biztosítanak a háztartási gépek használatában.
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Kiolvasztás súly alapján: Automatikus kiolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égve marad.
-  Elektromos
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélíg, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.

-  **Légkeverés:** Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.
-  **Alsó:** a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.
-  **Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszázból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden főgásnak.
-  **Mikrohullámú technológia:** Gyorsaság és hatékonyság kompromisszumok nélkül. Ez a funkció kíméletes, mégis rendkívül gyors hőkezelést biztosít, megőrizve az alapanyagok textúráját, ízvilágát és tápanyagtartalmát, miközben energiát takarít meg. Kiválóan alkalmas zsiradékmentes sütéshez, valamint az ételek felolvasztásához és melegítéséhez anélkül, hogy megváltoztatná azok eredeti megjelenését vagy aromáját. A mikrohullámú funkció hagyományos sütési módokkal is kombinálható, kihasználva mindkét technológia előnyeit. Ideális minden típusú ételhez.
-  **Mikrohullám + grill:** A grill használata tökéletes pirulást eredményez az ételek felületén, miközben a mikrohullámú technológia lehetővé teszi hogy rövid idő alatt megfőzze az étel belső részét.
-  **Ez a funkció elő tudja melegíteni az előfőzött ételeket anélkül, hogy megszáradnának vagy megkeményednének.**
-  **Statikus:** Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  **Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.
-  **ECO:** alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Sütés a fűtőelem, a hőlégkeverés és a mikrohullámú energia együttes használatával.**
-  **Légkeverés hagyományos sütéssel kombinálva,** ahol a hő felülről és alulról jön, és egységes melegítést biztosít. A mikrohullámú funkció hozzáadásával ugyanazok a főzési eredmények érhetők el kevesebb idő alatt.
-  **Pizza funkció:** Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.

-  **Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  **MELEGENTARTÁS**
-  **Maghőmérő:** a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni a sülteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a szonda hegyében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.
-  **Gyors előmelegítés:** a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.
-  **Megoldás minden felmerülő kérdésre.** Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével előhívhatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.
-  **Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra.** Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntsen a menüről, a sütő gondoskodik a többről.
-  **Soft Close:** minden modell csillapított ajtózárdás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **Lehajtható grill:** a grill fűtőszál egy egyszerű mozdulattal kiakasztható és elmozdítható, így a készülék felső része egyetlen lépésben, könnyedén megtisztítható.
-  **45 cm magas kompakt készülékek –** tökéletes megoldás a kis magasságú konyhák funkcionális követelményeinek kielégítésére. Különböző típusokban és stílusokban kapható.
-  **Tányérmelegítés:** az edények melegítésére vagy melegentartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez.** Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
-  **SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  **A sütőtérnek 2 különböző sütési szintje van.**
-  **Wi-Fi kapcsolattal rendelkező készülékek.** A SmegConnect alkalmazáson keresztül okostelefonnal és táblagéppel (iOS és Android) nyomon követhetők és távolról vezérelhetők a készülékek.
-  **Többlépcsős sütés:** Ugyanabban a receptben akár 3 sütési fázist is be lehet állítani. A sütési technológia, funkció, idő és hőmérséklet változhat. A fázisok végén a következő automatikusan elindul.
-  **Elektronikus vezérlés:** A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szufli, pudingok elkészítését.
-  **A 6,3" VIVOscreen Max kijelző a legfejlettebb színes érintőképernyős felület, ami elérhető az olyan sütőprogramok automatikus kezeléséhez, mint a Delta T, a többlépcsős programok és a SameTime sütés.**



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogásra sütést biztosítva.



DeltaT sütés: A sütő automatikusan egy előre meghatározott (deltaT nevű) hőmérsékletre állítja be a sütőtér hőmérsékletét, amely magasabb, mint a hőmérő által érzékelt maghőmérséklet. Amikor a hőmérő plusz egy fokot érzékel a magnál, a sütő automatikusan megemeli a belső hőmérsékletet is egy fokkal. A sütőn három különböző deltaT sütési mód (lassú, közepes és gyors) közül választhat, és beállíthatja a kívánt maghőmérsékletet. A technológia legjava, ami lehetővé teszi, hogy zsembe, lédús, egészséges és kiváló minőségű ételeket kapjunk.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Wi-Fi kapcsolat



INSTANT GO: ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyasztott ételekhez.



A többpontos hőmérsékletmérő szonda három érzékelési ponttal rendelkezik. Ez azt jelenti, hogy nemcsak a maghőmérsékletet, hanem más területek hőmérsékletét is érzékeli. A sütő mindezen adatokat feldolgozza, hogy elkerülje az egyenetlen sütést. Így minden étel professzionális, éttermi stílusban készíthető.



Az inverteres technológia lehetővé teszi, hogy a mikrohullámokat folyamatosan és a kívánt teljesítményen generálja. Az állandó áramlás, be- és kikapcsolási ciklusok nélkül, lehetővé teszi a hőmérséklet pontos szabályozását, az idő csökkentését, az energiapazarlás elkerülését, és kiváló főzési, kiolvasztási és újramelegítési eredményeket biztosít, köszönhetően az ételek maghőmérséklete és felületi hőmérséklete közötti kisebb különbségnek



A dupla kürtős technológia speciális légáramlást hoz létre az sütőtérben, ami csökkenti a mikrohullámú sütés közben a kondenzációt, ahol a sütőtér hideg, az étel pedig meleg



Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Melegentartás: a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegentartását.



Aktív és szabályozott mikrohullám eloszlás. A mikrohullámú keverő ventilátor egyenletesen osztja el a hullámokat a sütőben, így kevésbé van szükség forgótányérra.



Tökéletes megoldás, hogy néhány egyszerű lépésben, jelentős időmegtakarítással teljes menüt készítsen. A nagy sütőtérben egyszerre többféle étel is elfér, amelyek egymás illatának átvétele nélkül készíthetők. A gondosan tanulmányozott hőáramlások minden szinten egyenletes sütést biztosítanak. A SameTime algoritmus kiszámítja az időket, a sütési funkciókat és az összes paramétert, hogy 3 étel egyszerre készülhessen el



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is