

# SO4902M1P



**Κατηγορία**

**Οικογένεια προϊόντων**

**Παροχή ενέργειας**

**Πηγή θερμότητας**

**Cooking method**

**ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO**

**Σύστημα καθαρισμού**

**Κωδικός EAN**

60cm - ύψος 45cm

Φούρνος

Ηλεκτρική

PEYMA

Combi Μικροκυμάτων

Combi Μικροκυμάτων

VaporClean

8017709306212



## ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

**Αισθητική**

**Χρώμα**

**Design**

**Υλικό**

**Τύπος γυαλιού**

**Χρώμα σειρογραφίας**

**Serigraphy type**

Victoria

Μπεζ

Rounded

Βαμμένο υλικό

Διαφανές

Μαύρο

Σύμβολα

**Πόρτα**

**Λαβή**

**Χρώμα λαβής**

**Λογότυπος**

**Χειριστήρια**

**Χρώμα χειριστηρίων**

Με πάνελ

Victoria

Εφέ ατσαλιού

Εφαρμοσμένο

Victoria

Εφέ ατσαλιού

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



**Τύπος οθόνης**

**Τύπος οθόνης**

EvoScreen

LCD

**Τρόπος χειρισμού**

**Αριθμός χειριστηρίων**

Περιστροφικά χειριστήρια

2

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος**

**Προσαρμόσιμες συνταγές**

11

No

### Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση	Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας	Πίσω αντίσταση & αέρας
Eco	Μεγάλο γκριλ	Κάτω αντίσταση
Pizza		

### Λειτουργίες μικροκυμάτων

Μικροκύματα	Πάνω, κάτω αντίσταση, αέρας & μικροκύματα	Πίσω αντίσταση, αέρας & μικροκύματα
Γκριλ & μικροκύματα		

### Άλλες λειτουργίες

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

### Λειτουργίες καθαρισμού

VaporClean
------------

### ΕΠΙΛΟΓΕΣ



<b>Επιλογές ρύθμισης χρόνου</b>	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	<b>Άλλες επιλογές</b>	Keep warm, Eco light, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα
<b>Υπενθύμιση</b>	Ναι	<b>Λειτουργία εκθεσιακού χώρου</b>	Ναι
<b>Χρονοδιακόπτης</b>	1	<b>Ταχεία προθέρμανση</b>	Ναι
<b>Κλειδώμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών</b>	Ναι		

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



<b>Ελάχιστη θερμοκρασία</b>	25 °C	<b>Πόρτα</b>	Πόρτα ασφαλείας
<b>Μέγιστη θερμοκρασία</b>	250 °C	<b>Κρύσταλλα πόρτας</b>	3
<b>Αριθμός οδηγών</b>	2	<b>Απενεργοποίηση μικροκυμάτων με το ανοίγμα της πόρτας</b>	Ναι
<b>Αριθμός λαμπτήρων</b>	2	<b>Μεντεσέδες Soft Close</b>	Ναι
<b>Τύπος λαμπτήρων</b>	Αλογόνου	<b>Μεντεσέδες Soft Open</b>	Ναι
<b>Ισχύς λαμπτήρα</b>	40 W		

<b>Ενεργοποίηση φωτισμού με το ανοίγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Καπνοδόχος Σύστημα ψύξης</b>	Σταθερό Εφαπτόμενο
<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	1000 W	Cooling duct	Single
<b>Ισχύς γκριλ</b>	1750 W	<b>Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (Υ×Π×Β)</b>	211x462x401 mm
<b>Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης</b>	1400 W	<b>Έλεγχος θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας Προστασία οθόνης μικροκυμάτων</b>	Ηλεκτρονικός Σμάλτο Ever Clean Ναι
<b>Απενεργοποίηση αντιστάσεων &amp; αέρα με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι		
<b>Τύπος ανοίγματος πόρτας</b>	Προς τα κάτω		

## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



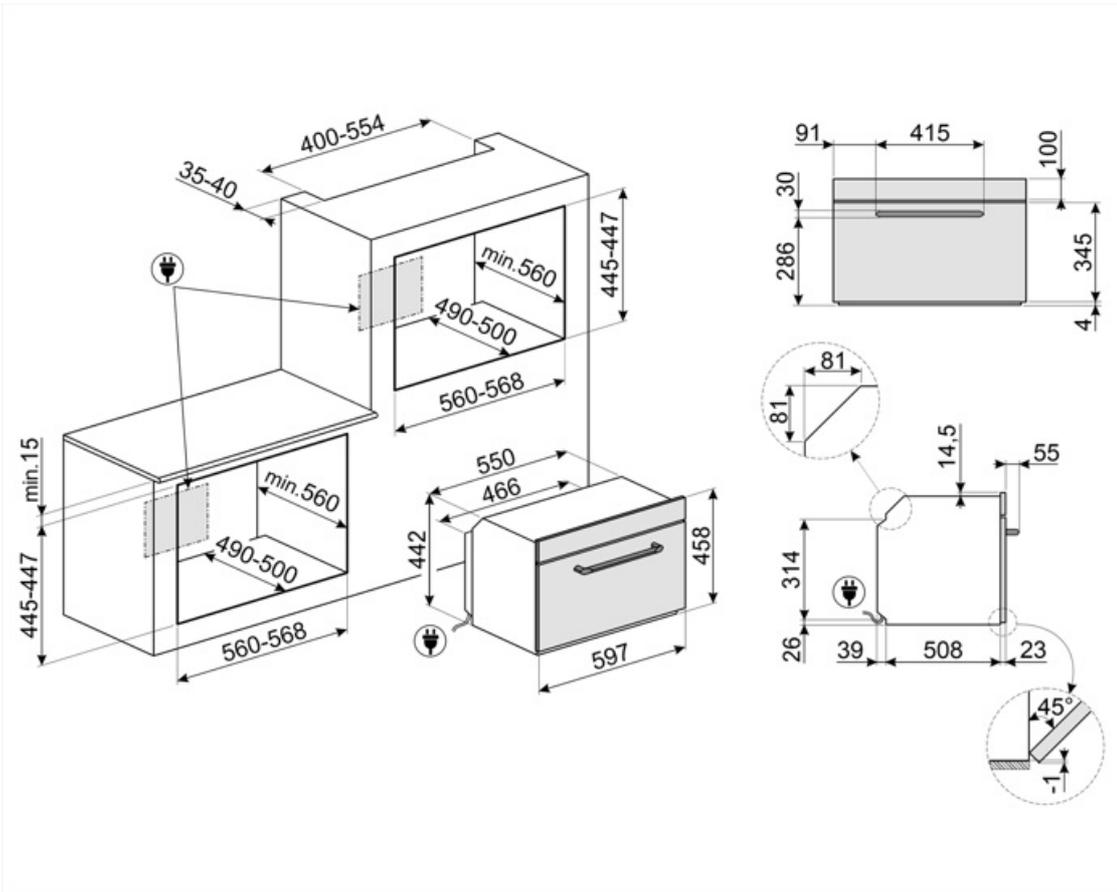
<b>Καθαρή χωρητικότητα</b>	40 λίτρα	<b>Ισχύς μικροκυμάτων</b>	800 W
<b>Αριθμός κοιλότητων</b>	1		

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

<b>Ράφι με προστασία πίσω (κοίλο)</b>	1	<b>Γυάλινο ταψί</b>	1
<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

<b>Τάση</b>	220-240 V	<b>Συχνότητα (Hz)</b>	50 Hz
<b>Ένταση ρεύματος</b>	15 A	<b>Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας</b>	150 cm
<b>Ονομαστική ισχύς</b>	3300 W		



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Σχάρα 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.



### ET20

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 20 mm. Ιδανικό για μεγάλη γκάμα αλμυρών και γλυκών.



### GTP2

Μερικώς εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



### PALPZ

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



### 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.



### ET50

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 50 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά



### GTT2

Πλήρως εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



### STONE

Ορθογώνια πυρίμαχη επιφάνεια ιδανική για το ψήσιμο πίτσας για το ίδιο αποτέλεσμα όπως με έναν τυπικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φουκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα. Διαστάσεις: M42 x Y1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

-  Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο.
-  Αυτόματη απενεργοποίηση φωτισμού: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.
-  Σμάλτο Ever Clean: εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή. Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. Διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα.
-  Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: Έντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.
-  Κάτω αντίσταση: η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές πίτες και pizza. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό. Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.
-  Combi μικροκυμάτων: Αυτός ο φούρνος συνδυάζει δύο διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος (τον παραδοσιακό και τα μικροκύματα). Οι combi φούρνοι αυξάνουν τις δυνατότητες μαγειρέματος, ενώ ταυτόχρονα παρέχουν μέγιστη ευελιξία χρήσης.
-  Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.
-  Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
-  Ηλεκτρική
-  Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για τη σχάρα τηγανίσματος 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 τηγανητές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.
-  Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.
-  Κυκλική αντίσταση με αέρα: Ο συνδυασμός του αέρα με την πίσω κυκλική αντίσταση 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 κατανάλωση ενέργειας και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.

-  **ECO:** μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.
-  **Μικροκύματα:** Διεισδύοντας κατευθείαν στο φαγητό, τα μικροκύματα μαγειρεύουν πολύ γρήγορα και με σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας. Κατάλληλα για μαγείρεμα χωρίς λίπος, είναι επίσης σε θέση να ξεπαγώσουν και να ζεστάνουν τα τρόφιμα χωρίς να αλλοιώσουν την αρχική τους εμφάνιση και άρωμα. Η λειτουργία μικροκυμάτων μπορεί επίσης να συνδυαστεί με συμβατικές λειτουργίες με όλα τα πλεονεκτήματα που προκύπτουν. Ιδανικό για όλα τα είδη τροφίμων.
-  **Μικροκύματα + γκριλ:** Η χρήση του γκριλ έχει ως αποτέλεσμα το τέλειο ρόδισμα της επιφάνειας του φαγητού. Η δράση των μικροκυμάτων επιτρέπει το μαγείρεμα του εσωτερικού μέρους του φαγητού σε σύντομο χρονικό διάστημα.
-  **Λειτουργία πίτσας:** Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  **Ασύμμετρος φωτισμός:** Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
-  **Ταχεία προθέρμανση:** Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.
-  **2:** Η κοιλότητα του φούρνου έχει 2 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  **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.
-  **Vapor Clean:** μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθίσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  **Γκριλ:** Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος και γκρατιναρίσματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.
-  **Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση του θερμαντικού στοιχείου σε συνδυασμό με ανεμιστήρα και φούρνο μικροκυμάτων.**
-  **Ο ανεμιστήρας σε συνδυασμό με το παραδοσιακό μαγείρεμα, όπου η θερμότητα παράγεται από πάνω και κάτω, παρέχει ομοιόμορφη θερμότητα. Η προσθήκη της λειτουργίας μικροκυμάτων επιτρέπει τα ίδια μαγειρικά αποτελέσματα σε λιγότερο χρόνο.**
-  **KEEP WARM.** Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος
-  **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**
-  **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
-  **Soft close:** όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.
-  **ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΛ:** το γκριλ μπορεί εύκολα να μετακινηθεί για να καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου με ένα απλό βήμα.
-  **Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.**



Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.



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



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.



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για χρήση της επιφάνειας μπάρμπεκιου διπλής όψης BBQ. Κατάλληλο για την δημιουργία ζουμερών και τραγανών ψητών στο φούρνο, με τη χαρακτηριστική γεύση του ψησίματος στο μπάρμπεκιου. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά, ενώ η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.