

SO6102M2S



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Cooking method	Combi Μικροκυμάτων
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	SpeedwaveXL
Cleaning system	VaporClean
Κωδικός EAN	8017709296872



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Linea	Serigraphy type	Symbols
Χρώμα	Γκρι	Πόρτα	Πλήρως γυάλινη
Φινίρισμα	Γυαλιστερό	Λαβή	Linea
Design	Flat	Χρώμα λαβής	Χρώμιο
Υλικό	Γυαλί	Logo	Silk screen
Τύπος γυαλιού	Stopsol	Χειριστήρια	Linea
Serigraphy colour	Λευκό		

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



Τύπος οθόνης	EvoScreen	Τρόπος χειρισμού	Χειριστήρια & πλήκτρα αφής
Οθόνη	LCD	Αριθμός χειριστηρίων	2

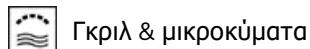
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	11
Μαγειρικές λειτουργίες	

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

Λειτουργίες μικροκυμάτων

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



Γκριλ & μικροκύματα

Άλλες λειτουργίες

	Απόψυξη βάσει χρόνου		Φούσκωμα ζύμης		Μαγείρεμα σε πέτρα
	BBQ		Air-Fry		Melt
	Soft		Pop-corn		Sabbath

Λειτουργίες καθαρισμού



VaporClean

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος
Υπενθύμιση	Ναι
Χρονοδιακόπτης	1
Κλείδωμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών	Ναι

Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος

Άλλες επιλογές

Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Ταχεία προθέρμανση	Ναι

Keep warm, Eco light, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα

Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ελάχιστη θερμοκρασία	30 °C
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C
Αριθμός οδηγών	5
Αρ. ανεμιστήρων	1
Αριθμός λαμπτήρων	2
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου
Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι
Ισχύς λαμπτήρα	40 W
Ενεργοποίηση φωτισμού με το ανοίγμα της πόρτας	Ναι
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W
Ισχύς γκριλ	1750 W

Πόρτα Cool Touch

Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας Ναι

Κρύσταλλα πόρτας 4

Μεντεσέδες Soft Close Ναι

Μεντεσέδες Soft Open Ναι

Inverter Ναι

Stirrer - Συνεχής ανακατεύθυνση μικροκυμάτων Ναι

Καπνοδόχος Διπλό

Σύστημα ψύξης Cooling duct Φυγοκεντρικό Double

Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W	Speed Reduction Cooling System	Ναι
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	353x470x397 mm
Τύπος ανοιγμάτος πόρτας	Προς τα κάτω	Έλεγχος Θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας	Ηλεκτρονικός Σμάλτο Ever Clean

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Καθαρή χωρητικότητα 68 λίτρα
Αριθμός κοιλοτήτων 1

Ισχύς μικροκυμάτων 900 W

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



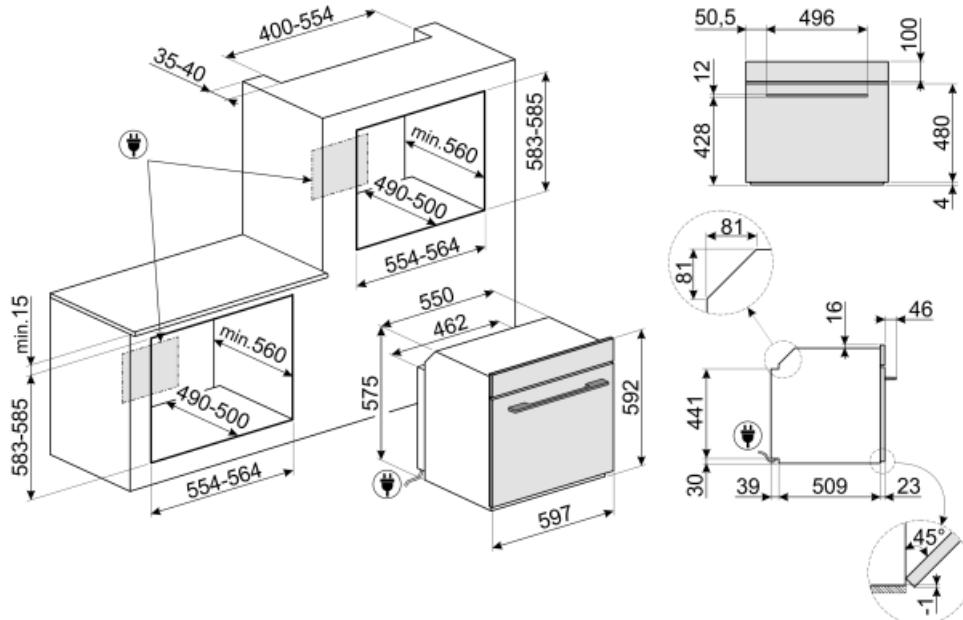
Ράφι με προστασία πίσω 1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 1
50mm
'Ενθετη σχάρα ψησίματος 1

Γυάλινο ταψί 1
Τηλεσκοπικοί οδηγοί, 1
μερικής εξαγωγής

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση 220-240 V
Ένταση ρεύματος 13 A
Ονομαστική ισχύς 3000 W

Συχνότητα (Hz) 50/60 Hz
Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας 115 cm



Not included 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.



SFLK1

Παιδική ασφάλεια



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



ET20

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



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 φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα Διαστάσεις: M42 x Y1,8 x Π37,5 cm.



GTP2

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



PR3845X

Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δακτυλιές. Κάλυμμα επιπλού για την τοποθέτηση περισσότερων φούρνων σε στήλη.



GTT2

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



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.



PALPZ

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



Alternative products



SO6102M2N

Maúpo



SO6102M2B3

Maúpo



SO6102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary (ΤΤ)

	Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.		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.		Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
	Αυτόματη απενεργοποίηση φωτισμού: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.		Ηλεκτρική
	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		Cool Touch: Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό εφαπτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοανακλαστικών γυαλιών, η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια της πόρτας διατηρείται κάτω από τους 50°C. Εκτός από την ασφάλεια, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από υπερθέρμανση.
	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.		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 μαγειρέματα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.
	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.		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.



Γκριλ: Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησμάτων και γκρατιναρίσματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.



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 αλλιώσουν 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.



Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση του θερμαντικού στοιχείου σε συνδυασμό με ανεμιστήρα και φούρνο μικροκυμάτων.



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.



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.



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



Turbo: Η χρήση του αέρα με την πίσω αλλά και την πάνω και κάτω αντίσταση επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα, ακόμα και σε πολλά ράφια χωρίς να αναμειγνύονται τα άρωματα. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες ή φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.



Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.



KEEP WARM. Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος



Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, 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 ανάπausης στην Εβραϊκή θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί



Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.



Soft close: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισμάτος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.



Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.



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 επικαθήσεις στην κοιλότητα του φούρνου.



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



Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο.



Ενεργή και ελεγχόμενη διανομή μικροκυμάτων. Ο ανεμιστήρας Microwave Stirrer διανέμει ομοιόμορφα τα κύματα μέσα στο φούρνο, μειώνοντας την ανάγκη για περιστρεφόμενο δίσκο.



Η τεχνολογία inverter επιτρέπει τη συνεχή παραγωγή μικροκυμάτων στην επιθυμητή ισχύ. Η σταθερή ροή, χωρίς κύκλους ενεργοποίησης και απενεργοποίησης, σας επιτρέπει να ελέγχετε με ακρίβεια τη θερμοκρασία, να μειώνετε τους χρόνους, να αποφεύγετε τη σπατάλη ενέργειας και να επιτυγχάνετε εξαιρετικά αποτελέσματα μαγειρέματος, απόψυξης και αναθέρμανσης, χάρη στη μικρότερη διαφορά μεταξύ της θερμοκρασίας πυρήνα και της επιφάνειας των τροφίμων



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.



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



Λειτουργία για το λιώσιμο του βουτύρου και της σοκολάτας χωρίς τη χρήση μπεν μαρί



Λειτουργία για την παρασκευή popcorn συσκευασμένου σε σακούλες



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 μαγειρέυετε γρήγορα και απλά πιάτα, όπως τηγανητές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.



Η τεχνολογία διπλής καμινάδας δημιουργεί μια ειδική ροή αέρα στο εσωτερικό του φούρνου η οποία μειώνει τη συμπύκνωση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα, καθώς η κοιλότητα είναι κρύα και το φαγητό είναι ζεστό



Λειτουργία για το μαλάκωμα του βουτύρου και του τυριού. Είναι χρήσιμη για να φέρνετε γρήγορα τα κατεψυγμένα επιδόρπια σε θερμοκρασία σερβιρίσματος. Η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το μαλάκωμα του παγωτού.