

SO6102M2S



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Főzési mód	Kombinált mikrohullámú sütő
Galileo platform	SpeedwaveXL
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709296872



Design

Design család	Linea	Serigraphy type	Symbols
Szín	Ezüst	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Linea
Design	Flat	Fogantyú színe	Króm
Anyag	Üveg	Logo	Silk screen
Üveg típusa	Stopsol	Vezérlőgombok	Linea
Serigraphy colour	Fehér		

Kezelő elemek

Kijelző típusa	EvoScreen	Vezérlés	Vezérlőgombok és érintőgombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlőelemek száma	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 11

Hagyományos sütési funkciók

Statikus	Légkeveréses	Hőlégkeveréses
Turbó	Nagy grill	Alsó sütés
Pizza		

Mikrohullámú funkciók

Mikrohullám	Légkeverés	Hőlégkeverés
Mikrohullám + grill		

Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kelesztés	Kövön sütés
BBQ	Air-Fry	Olvasztás
Kíméletes sütés	Pop-corn	Sabbath

Tisztítási funkciók

Gőztisztítás

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Egyéb lehetőségek	Melegentartás, Eco light, Fényerő, Hangjelzések
Perc számláló	Igen	Bemutató üzemmód	Igen
Időzítő	1	Gyors előmelegítés	Igen
Vezérlés zár / Gyermekbiztonsági zár	Igen		

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	72 l	Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Üreg	QS-Galileo	Ajtó	Hideg sütőajtó
Minimális hőmérséklet	30 °C	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Maximális hőmérséklet	250 °C	Ajtóüvegek száma összesen	4
Sütőszintek száma	5	Soft Close	Igen
Ventilátorok száma	1	Soft Open	Igen
Világítás száma	2	Inverteres	Igen
Világítás típusa	Halogén	Keverő	Igen
Felhasználó által cserélhető világítás	Igen	Kürtő	Dupla
Világítás teljesítménye	40 W	Hűtőrendszer	Centrifugális
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Igen
Grillező elem teljesítmény	1750 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x397 mm
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus

Sütés felfüggesztve az Igen
ajtó kinyitásakor

Sütőtér anyaga

Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



Sütőtér nettó térfogata 68 l
Sütőterek száma 1

Mikrohullám teljesítmény 900 W

Mellékelt tartozékok



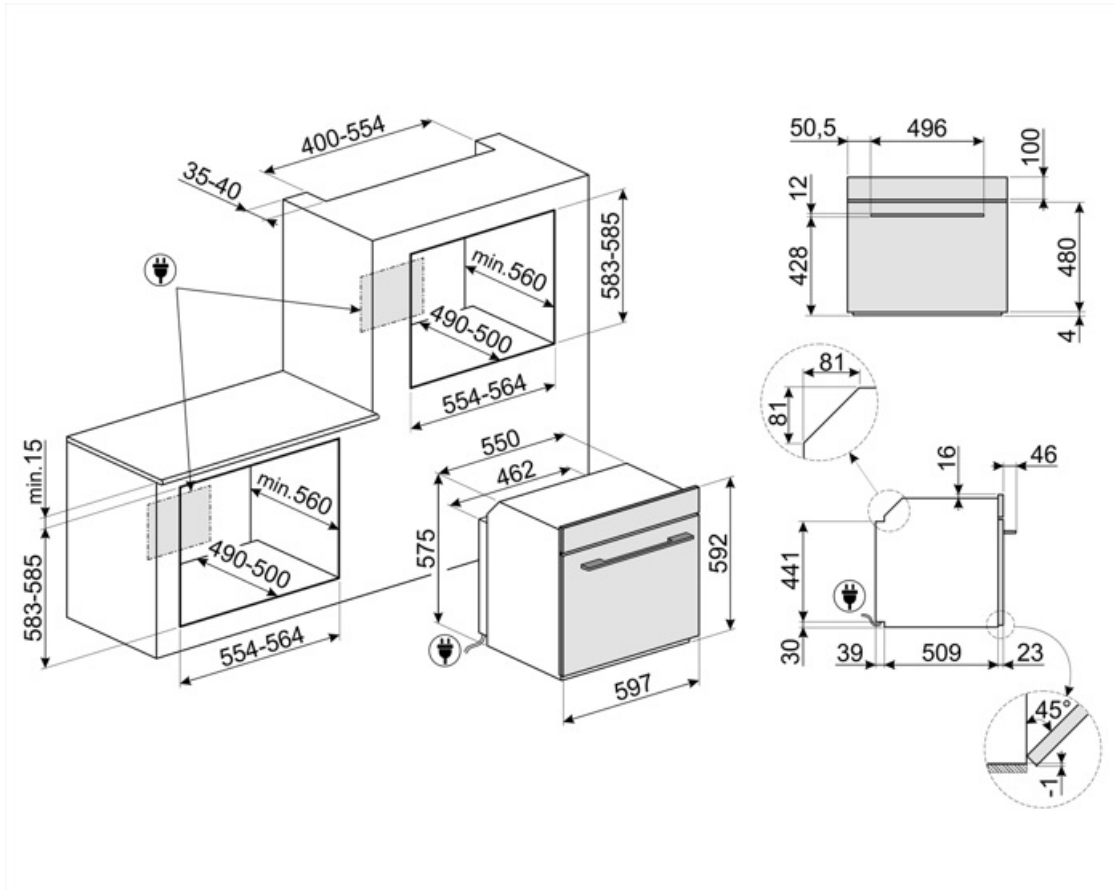
Hátsó ütközővel ellátott rács 1
Zománcozott mély tepsi 1 (50 mm)
Sütőrács 1

Üveg tepsi 1
Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősín 1

Elektromos csatlakozás

Feszültség 220-240 V
Csatlakozódugó Nem
Áramerősség 13 A

Névleges teljesítmény 3000 W
Frekvencia (Hz) 50/60 Hz
Tápkábel hossza 115 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. Alkalmos 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 sín (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakarázó több sütő egymás fölötti beszereléséhez.



STONE

Téglaalakú tűzálló kő, ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



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 vezetősín (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.



SFLK1

Gyerekszár



STONE2

Téglaalakú 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 sült volna. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is.



Alternative products



S06102M2B3

Fekete



S06102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmas 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.



Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Elektromos



Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.



Gyerekszár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.



Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.





















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.



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 amellett, 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.



Légkeveréses: 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.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>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 húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegtés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Sütés a fűtőelem, a hőlégkeverés és a mikrohullámú energia együttes használatával.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.</p> |  <p>MELEGENTARTÁS</p> |
|  <p>Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.</p> |  <p>A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.</p> |
|  <p>A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.</p> |  <p>Soft Close: minden modell csillapított ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.</p> |



Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.



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



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



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



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 ropogósra sütést biztosítva.



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



A vaj és a sajt lágyítására szolgáló funkció. Hasznos a fagyasztott desszertek tálalási hőmérsékletre történő gyors felmelegítéséhez. A funkció jégkrém lágyítására is használható



Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Az új EVOscreen kijelzőt továbbfejlesztettük, új, optimalizált színes grafikával. Az 5 érintőgomb segítségével rendkívül egyszerű módon vezérelhetők a funkciók és a paraméterek.



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 idők csökkentését, az energiapazarlás elkerülését, és kiváló főzési, kiolvasztási és újramelegítési eredményeket biztosít, köszönhetően az ételek maghőmérséklete és felületi hőmérséklete közötti kisebb különbségnek



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



A vaj és a csokoládé megolvasztásának funkciója vízfürdő használata nélkül



Zacskóba csomagolt pattogatott kukorica készítésére szolgáló funkció