

SO6102TB3



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Πηγή θερμότητας	ΡΕΥΜΑ
Cooking method	Αερόθερμος
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	Παραδοσιακή
Cleaning system	VaporClean
Κωδικός EAN	8017709327705



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	10
---	----

Μαγειρικές λειτουργίες

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

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
Υπενθύμιση	Ναι
Χρονοδιακόπτης	1
Κλειδώμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών	Ναι

Άλλες επιλογές	Διατήρηση ζεστού φαγητού, Eco light, Τόνοι, Φωτεινότητα
Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Ταχεία προθέρμανση	Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ελάχιστη θερμοκρασία	30 °C	Πόρτα	Cool Touch
Μέγιστη θερμοκρασία	280 °C	Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Αριθμός οδηγών	5	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Τύπος οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αρ. ανεμιστήρων	1	Κρύσταλλα πόρτας	3
Αριθμός λαμπτήρων	2	Μεντεσεδες Soft Close	Ναι
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Μαλακό άνοιγμα	Ναι
Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Ισχύς λαμπτήρα	40 W	Καπνοδόχος	Σταθερό
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Cooling duct	Single
Ισχύς γκριλ	1750 W		

Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης 2000 W
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας Ναι
Τύπος ανοίγματος πόρτας Standard

Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD) 353x470x401 mm
Έλεγχος θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας Ηλεκτρονικός
Σμάλτο Ever Clean

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ενεργειακή Απόδοση A+
Καθαρή χωρητικότητα 68 λίτρα
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα 1.15 kWh
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας 4.14 MJ

Κατανάλωση ενέργειας σε εξαναγκασμένη μεταφορά αέρα 2.45 MJ
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα 0.68 kWh
Αριθμός κοιλοτήτων 1
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης 81 %

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



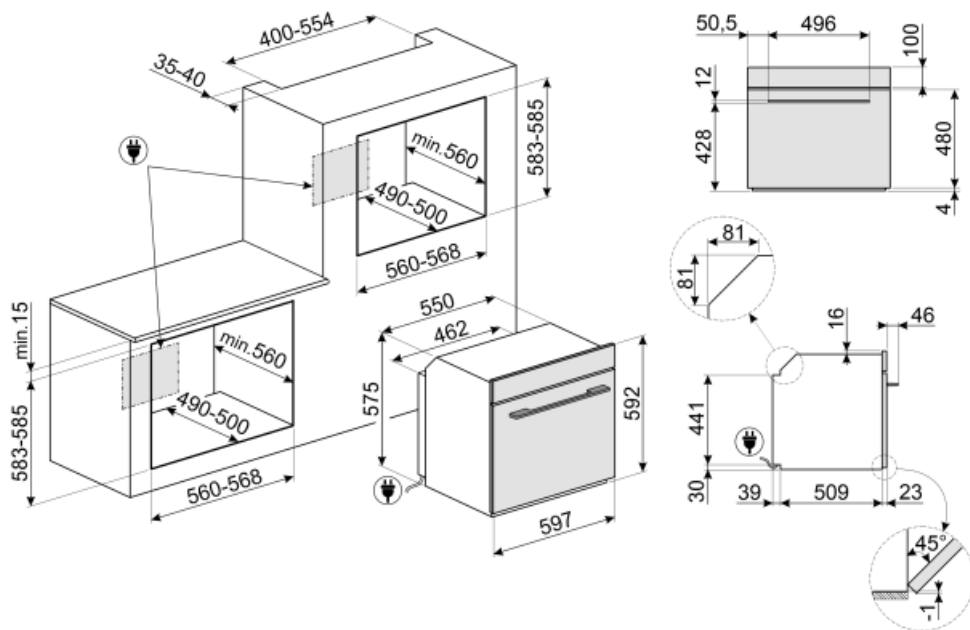
Ράφι με προστασία πίσω 1
Ταψί επισματωμένο (20mm) 1
Βαθύς δίσκος με σμάλτο (50mm) 1

Ένθετη σχάρα ψησίματος 1
Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής 1

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση 220-240 V
Ρεύμα 13 A
Ονομαστική ισχύς 3000 W

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



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.



SFLK1

Παιδική ασφάλεια



PR3845X

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



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



BBQ

Επιφάνεια ψησίματος BBQ διπλής όψευς. 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



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.



PR3845N

Μαύρο κάλυμμα για έπιπλα όταν τοποθετούνται περισσότεροι φούρνοι στη στήλη



ET50

Δίσκος σμάλτου, βάθους 50mm



ET20

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm



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



Alternative products



SO6102TG
Neptune Grey



















SO6102TN
Μαύρο



SO6102TS
Γκρι

Symbols glossary (TT)

<p> A+: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A+ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 10% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.</p>	<p> Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.</p>
<p> Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.</p>	<p> Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.</p>
<p> Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός θυρών με τζάμια.</p>	<p> Ο αυτόματος φωτισμός σβήνει: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.</p>
<p> Ηλεκτρική</p>	<p> 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.</p>
<p> Fresh Touch: Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό επαπτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοανακλαστικών γυαλιών, η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια της πόρτας διατηρείται κάτω από τους 50° C. Εκτός από την παροχή ασφάλειας, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από την υπερθέρμανση από το φούρνο.</p>	<p> 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.</p>
<p> 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.</p>	<p> 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.</p>
<p> Κυκλοφορία με κατώτερο στοιχείο: Η προσθήκη του κάτω στοιχείου προσθέτει επιπλέον θερμότητα στη βάση για τα τρόφιμα που απαιτεί επιπλέον μαγείρεμα.</p>	<p> 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.</p>
<p> ECO: Ο συνδυασμός γκριλ, ανεμιστήρα και κάτω στοιχείου είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.</p>	<p> Στοιχείο γκριλ: Η χρήση γκριλ δίνει άριστα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα κρέατος μεσαίων και μικρών μεριδών, ειδικά όταν συνδυάζεται με ψησταριά (όπου είναι δυνατόν). Ιδανικό και για λουκάνικα και μπέικον.</p>



Ανεμιστήρας με στοιχείο γκριλ: Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διαφόρων τροφίμων, μπριζόλες, μπριζόλες, λουκάνικα κλπ. δίνοντας ακόμη και καφέ και διανομή θερμότητας, χωρίς να στεγνώσει το φαγητό. Τα δύο κορυφαία επίπεδα που συνιστώνται για χρήση, και το κάτω μέρος του φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει τα στοιχεία ζεστά την ίδια στιγμή, μια εξαιρετική εγκατάσταση όταν μαγειρεύετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες φαγητού.



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.



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



Πλευρικά φώτα: Δύο αντίθετα πλευρικά φώτα 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.



Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.



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



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.



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



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



KEEP_WARM_72dpi



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



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 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.



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.



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