

# SO6104M2PB3



|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| Kategória         | 60 cm                       |
| Termékcsalád      | Sütő                        |
| Tápellátás        | Elektromos                  |
| Főzési mód        | Kombinált mikrohullámú sütő |
| Galileo platform  | SpeedwaveXL                 |
| Tisztító rendszer | Gőztisztítás                |
| EAN kód           | 8017709345525               |



## Design

|                |          |                   |               |
|----------------|----------|-------------------|---------------|
| Design család  | Linea    | Serigraphy colour | Szürke        |
| Szín           | Fekete   | Serigraphy type   | Symbols       |
| Felületkezelés | Fényes   | Ajtó              | Teljes üveg   |
| Design         | Flat     | Fogantyú          | Linea minimal |
| Anyag          | Üveg     | Fogantyú színe    | Fekete        |
| Üveg típusa    | Átlátszó | Logo              | Silk screen   |

## Kezelő elemek













|                     |                |                      |   |
|---------------------|----------------|----------------------|---|
| Kijelző típusa      | VivoScreen     | 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            | Érintővezérlés |                      |   |






## Programok / Funkciók

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Sütési funkciók száma   | 20  |
| Automatikus programok   | 150 |
| Testreszabható receptek | 10  |










## Hagyományos sütési funkciók

|  |  |   |
|--|--|---|
|  Statikus                  |  Légkeveréses |  Hőlégkeveréses            |
|  Turbó                     |  Eco          |  Nagy grill                |
|  Légkeveréses grill (nagy) |  Alsó sütés   |  Hőlégkeverés + alsó sütés |
|  Pizza                     |  |   |


## Mikrohullámú funkciók

|  |  |  |
|--|--|--|
|  Mikrohullám         |  Légkeveréses |  Hőlégkeveréses           |
|  Mikrohullám + grill | Mikrohullám + hőlégkeverés + alsó<br>sütés   |  Melegítés és regenerálás |














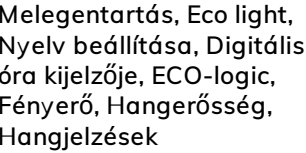





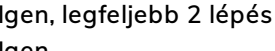




## Egyéb funkciók

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

## Tisztítási funkciók

|   |
|---|
|  Gőztisztítás |
|---|

## Opciók

|   |   |   |                                     |
|---|---|---|-------------------------------------|
|   |  |  |                                     |
|  |  |  | Igen                                |
|  |  |  | Igen                                |
|  |  |  | Igen                                |
|  |  |  | Igen                                |
|  |  |  | Igen, az utolsó 10 használt funkció |
|  |  |  | Igen                                |
|  |  |  | Igen                                |

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



|  |            |   |                   |
|--|------------|---|-------------------|
| Capacity (Lt)                            | 72 l       | Ajtónyitás típusa                             | Standard nyitás   |
| Üreg                                     | QS-Galileo | Ajtó  | Hideg sütőajtó    |
| Minimális hőmérséklet                    | 25 °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 ajtó kinyitásakor | Igen       | Sütőtér anyaga                                | Ever clean zománc |

## Teljesítmény / Energiacímke



|                         |      |                          |       |
|-------------------------|------|--------------------------|-------|
| Sütőtér nettó térfogata | 68 l | Mikrohullám teljesítmény | 900 W |
| Sütőterek száma         | 1    |                          |       |

## Mellékelt tartozékok



|                                |   |   |                  |
|--------------------------------|---|---|------------------|
| Prémium sütőrács               | 1 | Üveg tepsi                              | 1                |
| Zománcozott mély tepsi (50 mm) | 1 | Teljesen kihúzható teleszkópos sütő sín | 1                |
| Sütőrács                       | 1 | Maghőmérő szonda                        | Igen, többpontos |

## Elektromos csatlakozás

|                |           |                       |          |
|----------------|-----------|-----------------------|----------|
| Feszültség     | 220-240 V | Névleges teljesítmény | 3000 W   |
| Csatlakozódugó | Nem       | Frekvencia (Hz)       | 50/60 Hz |
| Áramerősség    | 13 A      | 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 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

Téglalap alakú 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

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



## 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.
-  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
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  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 zsenge, lédús, egészséges és kiváló minőségű ételeket kapjunk.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  ECO-logic: ez az opció lehetővé teszi a készülék teljesítménykorlátjának beállítását a valódi energiamegtakarítás érdekében.
-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  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 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.
-  A 4,3" VIVOScreen fejlett színes érintőképernyős felületet kínál, amely automatikusan kezeli az olyan sütőprogramokat, mint a Delta T, a többlépéses programok és a SameTime sütés.
-  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.



**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.



**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 fogásnak.



**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.



**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.



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.



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



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.



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.



Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.



Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.




















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 hosszával érintésével előhívhatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.

-  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  Soft Close: minden modell csillapított ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  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.
-  Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  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 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.
-  Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra. Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntsön a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.
-  Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  Érintésvezérlés: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen érintéssel történő működtetését.
-  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.
-  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.