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 sütés
- Melegítés és regenerálás

Egyéb funkciók

- Kiolvasztás idő szerint
- Kiolvasztás súly alapján
- Kelesztés
- Kövön sütés
- BBQ
- Air-Fry
- Olvasztás
- Kíméletes sütés
- Pop-corn
- Melegentartás
- Tányértartó/melegítő
- Sabbath

Tisztítási funkciók

- Gőztisztítás

Sabbath mód	Igen

Opciók

Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés
Perc számláló	Igen
Időzítő	3
Vezérlés zár / Gyermekbiztonsági zár	Igen
Egyéb lehetőségek	Melegentartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, ECO-logic, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések
Sütés maghőmérővel	Igen
SameTime	Igen
DeltaT sütés	Igen
Bemutató üzemmód	Igen
Demo-oktató üzemmód	Igen
Érintési útmutató	Igen
Kronológia	Igen, az utolsó 10 használt funkció
Gyors előmelegítés	Igen
Instant GO	Igen

Többlépcsős sütés	Igen, legfeljebb 2 lépés
Intelligens sütés	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	68 l
Üreg	QS-Galileo
Minimális hőmérséklet	25 °C
Maximális hőmérséklet	250 °C
Sütőszintek száma	5
Ventilátorok száma	1
Világítás száma	2
Világítás típusa	Halogén
Felhasználó által cserélhető világítás	Igen
Világítás teljesítménye	40 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Grillező elem teljesítmény	1700 W
Nagy grill teljesítmény	2700 W
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Ajtó	Hideg sütőajtó
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Ajtóüvegek száma összesen	4
Soft Close	Igen
Soft Open	Igen
Inverteres	Igen
Keverő	Igen
Kürtő	Dupla
Hűtőrendszer	Centrifugális
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Igen
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x397 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



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

Mellékelt tartozékok

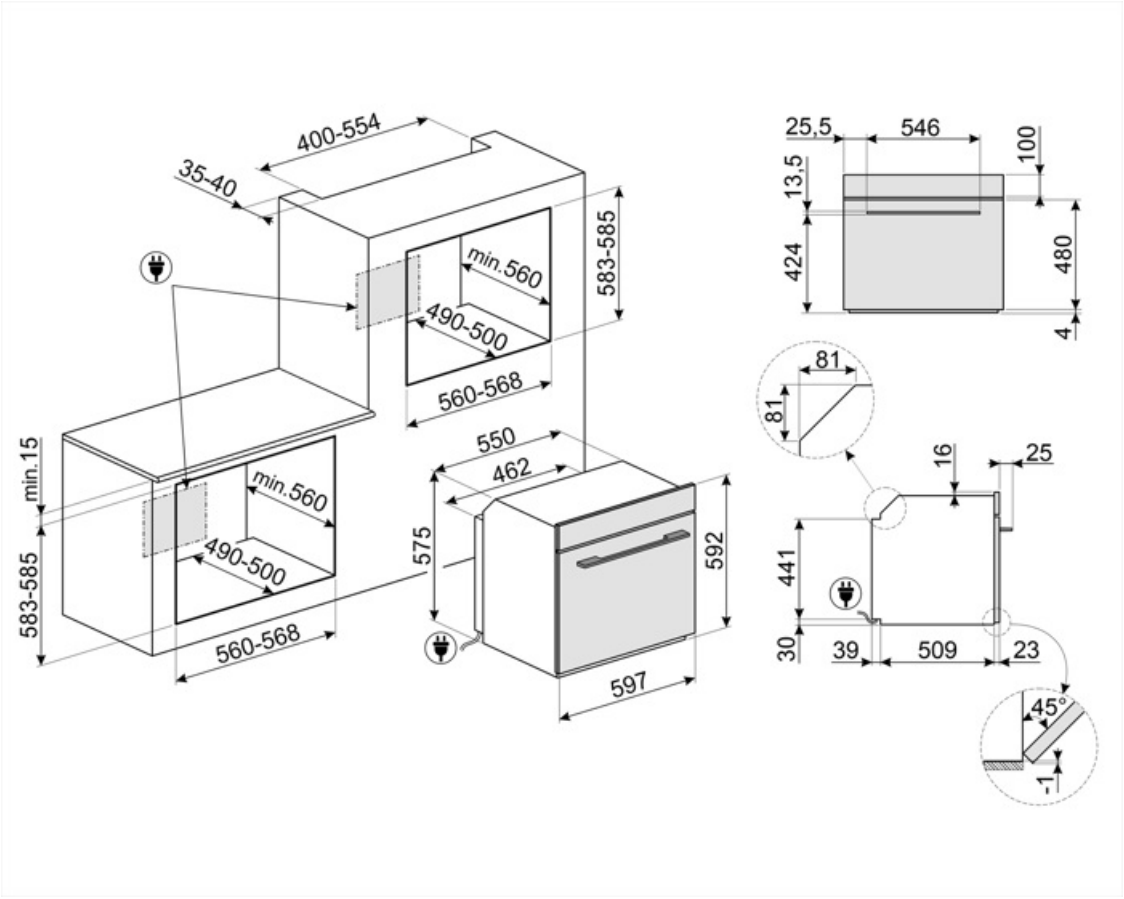


Prémium sütőrács	1
Zománcozott mély tepsi (50 mm)	1
Sütőrács	1
Üveg tepsi	1
Teljesen kihúzható teleszkópos sütősín	1
Maghőmérő szonda	Igen, többpontos

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V
Csatlakozódugó	Nem
Névleges teljesítmény	3000 W
Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Tápkábel hossza	150 cm

Áramerősség 13 A



Compatible Accessories



AIRFRY2

Légsütő tálca. 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 vezetősínek(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 tálalásához.



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



BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húsokhoz 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 húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



GTT2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez

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 húsokhoz 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 szélig, 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, sültek 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 körfűtőszálból 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.



Légkeveréses 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 hosszú érintésével előhívhatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.

A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.

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 többiről.

Soft Close: minden modell csillapított ajtózáródás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.

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

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.

Érintésvezérlés: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen érintéssel történő működtetését.

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



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Melegentartás: a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegentartását.

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.

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

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.

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

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

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.

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



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



Zacskóba csomagolt pattogatott kukorica készítésére szolgáló funkció