

SO6302M2X



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Cooking method	Φούρνος μικροκυμάτων Combi
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	SpeedwaveXL
Cleaning system	VaporClean
Κωδικός EAN	8017709295103



ΑΙΘΗΤΙΚΗ

Αιθητική	Classic	Serigraphy colour	Black
Χρώμα	Ανοξειδωτο ασάλι	Serigraphy type	Symbols
Φινίρισμα	Χωρίς δαχτυλιές	Πόρτα	Με 2 οριζόντιες ταινίες
Design	Flat	Λαβή	Classic
Υλικό	Ανοξειδωτο ασάλι	Χρώμα λαβής	Όψη χάλυβα
Τύπος γυαλιού	Eclipse	Logo	Embossed

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ







Τύπος οθόνης	EvoScreen	Αριθμός χειριστηρίων	2
Οθόνη	LCD	Αισθητική χειριστηρίων	Classic
Τρόπος χειρισμού	Κουμπιά & κουμπιά αφής		

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος 11
Μαγειρικές λειτουργίες

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

Λειτουργίες μικροκυμάτων

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

Άλλες λειτουργίες

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

Λειτουργίες καθαρισμού

 Vapor Clean
--

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	Άλλες επιλογές	Διατήρηση ζεστού φαγητού, Eco light, Τόνοι, Φωτεινότητα
Υπενθύμιση	Ναι	Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Χρονοδιακόπτης	1	Ταχεία προθέρμανση	Ναι
Κλειδώμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών	Ναι		

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ελάχιστη θερμοκρασία	30 °C	Πόρτα	Cool Touch
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αριθμός οδηγών	5	Κρύσταλλα πόρτας	4
Τύπος οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Μεντεσεέδες Soft Close	Ναι
Αρ. ανεμιστήρων	1	Μαλακό άνοιγμα	Ναι
Αριθμός λαμπτήρων	2	Μετατροπέας	Ναι
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Μηχανισμός ανάδευσης μικροκυμάτων	Ναι
Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Ισχύς λαμπτήρα	40 W	Καπνοδόχος	Διπλό
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Σύστημα ψύξης	Φυγοκεντρικό
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Cooling duct	Double

Ισχύς γκριλ	1750 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)	353x470x397 mm
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Έλεγχος θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας	Ηλεκτρονικός Σμάλτο Ever Clean
Τύπος ανοίγματος πόρτας	Standard		

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Καθαρή χωρητικότητα	68 λίτρα	Ισχύς μικροκυμάτων	900 W
Αριθμός κοιλοτήτων	1		

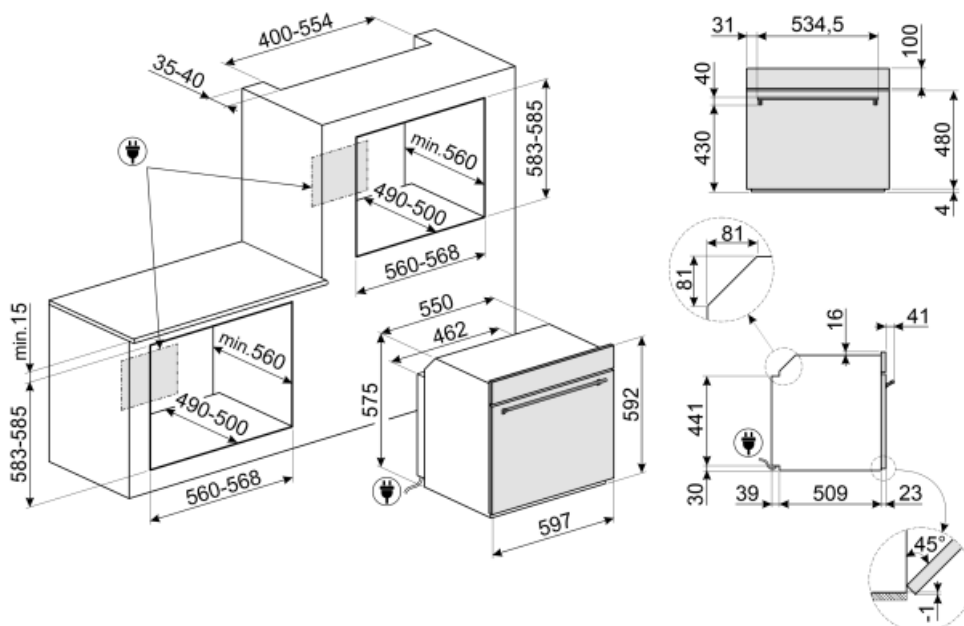
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Ράφι με προστασία πίσω	1	Γυάλινος δίσκος	1
Βαθύς δίσκος με σμάλτο (50mm)	1	Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής	1
Ένθετη σχάρα ψησίματος	1		

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση	220-240 V	Συχνότητα (Hz)	50/60 Hz
Ρεύμα	13 A	Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας	115 cm
Ονομαστική ισχύς	3000 W		



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



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.



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.



PR3845X

Ανοξείδωτος 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 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



Symbols glossary (TT)

 <p>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.</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>Συνδυασμός φούρνου μικροκυμάτων: Αυτός ο φούρνος επιτρέπει το συνδυασμό δύο διαφορετικών τρόπων μαγειρέματος (παραδοσιακό με φούρνο μικροκυμάτων). Οι συνδυασμένοι φούρνοι αυξάνουν τις ευκαιρίες μαγειρέματος, ενώ ταυτόχρονα παρέχουν την μέγιστη ευελιξία των οικιακών συσκευών.</p>	 <p>Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.</p>
 <p>...</p>	 <p>Η τεχνολογία διπλής καπνοδόχου δημιουργεί μια ειδική ροή αέρα στο εσωτερικό της κοιλότητας η οποία μειώνει τη συμπύκνωση μέσα σε αυτό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα, καθώς η κοιλότητα είναι κρύα και το φαγητό είναι ζεστό</p>
 <p>Τετραπλά 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 εφραπτομενικής 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>



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.



ECO: Ο συνδυασμός γκριλ, ανεμιστήρα και κάτω στοιχείου είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.



Στοιχείο γκριλ: Η χρήση γκριλ δίνει άριστα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα κρέατος μεσαίων και μικρών μερίδων, ειδικά όταν συνδυάζεται με ψησταριά (όπου είναι δυνατόν). Ιδανικό και για λουκάνικα και μπέικον.



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.



Μικροκύματα: Διεσθύνοντας 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 αλλοιώσουν 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 + στοιχείο γκριλ: Η χρήση του γκριλ έχει ως αποτέλεσμα το τέλειο μαύρισμα της επιφάνειας του φαγητού. Η δράση των φούρνων μικροκυμάτων επιτρέπει αντί του μαγειρέματος σε σύντομο χρονικό διάστημα το εσωτερικό μέρος του φαγητού.



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 αποτελέσματα μαγειρέματος σε λιγότερο χρόνο.



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



Πλευρικά φώτα: Δύο αντίθετα πλευρικά φώτα 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 ανάπαυσης στην Εβραϊκή θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί



Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

-  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.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  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.
-  Λειτουργία για το λιώσιμο του βουτύρου και της σοκολάτας χωρίς τη χρήση μπεν μαρί
-  Λειτουργία για την παρασκευή pop corn συσκευασμένου σε σακούλες
-  Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.
-  Καθαρισμός ατμών: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό για τη χαλάρωση των εναποθέσεων στην κοιλότητα του φούρνου.
-  Ενεργή και ελεγχόμενη διανομή μικροκυμάτων. Ο ανεμιστήρας Microwave Stirrer διανέμει ομοιόμορφα τα κύματα μέσα στο φούρνο, μειώνοντας την ανάγκη για περιστρεφόμενο δίσκο.
-  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 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.