

# SO6302S3PX



<b>Κατηγορία</b>	60cm
<b>Οικογένεια προϊόντων</b>	Φούρνος
Vitality System	Ναι
<b>Παροχή ενέργειας</b>	Ηλεκτρική
<b>Πηγή θερμότητας</b>	PEYMA
Cooking method	Combi Ατμού
<b>ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO</b>	Steam100
<b>Σύστημα καθαρισμού</b>	VaporClean
<b>Κωδικός EAN</b>	8017709293635



## ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

<b>Αισθητική</b>	Classic	<b>Serigraphy type</b>	Σύμβολα
<b>Χρώμα</b>	Ανοξείδωτο ατσάλι	<b>Πόρτα</b>	2 οριζόντιες λωρίδες
<b>Φινίρισμα</b>	Χωρίς δαχτυλιές	<b>Λαβή</b>	Classic
Design	Flat	<b>Χρώμα λαβής</b>	Εφέ ατσαλιού
<b>Υλικό</b>	Ανοξείδωτο ατσάλι	<b>Λογότυπος</b>	Ανάγλυφη
<b>Τύπος γυαλιού</b>	Eclipse	<b>Χειριστήρια</b>	Classic
<b>Χρώμα σειρογραφίας</b>	Μαύρο		

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

		<b>Τρόπος χειρισμού</b>	Χειριστήρια & πλήκτρα αφής
<b>Τύπος οθόνης</b>	EvoScreen		
<b>Τύπος οθόνης</b>	LCD	<b>Αριθμός χειριστηρίων</b>	2

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

<b>Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος</b>	12
<b>Μαγειρικές λειτουργίες</b>	

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

## Λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό



Ατμός

Πάνω + κάτω αντίσταση + αέρας +  
ατμός



Πίσω αντίσταση + αέρας + ατμός



Sous Vide

### Άλλες λειτουργίες ατμού



Καθαρισμός δεξαμενής



Έξοδος νερού



Εισοδος νερού



Αφαλάτωση

### Άλλες λειτουργίες



Απόψυξη βάσει χρόνου



Φούσκωμα ζύμης



Μαγείρεμα σε πέτρα



BBQ



Air-Fry



Sabbath

### Λειτουργίες καθαρισμού



VaporClean

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ



**Επιλογές ρύθμισης χρόνου**  
Υπενθύμιση  
Χρονοδιακόπτης  
Άλλες επιλογές

Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος  
Ναι  
1  
Keep warm, Eco light,  
Ηχητική επιβεβαίωση,  
Φωτεινότητα

**Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας** Ναι  
**Λειτουργία εκθεσιακού χώρου** Ναι  
**Ταχεία προθέρμανση** Ναι

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



**Ελάχιστη θερμοκρασία**

25 °C

**Μέγιστη θερμοκρασία**

250 °C

**Αριθμός οδηγών**

5

**Αρ. ανεμιστήρων**

1

**Αριθμός λαμπτήρων**

2

**Τύπος λαμπτήρων**

Αλογόνου

**Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το**

**χρήστη**

**Ισχύς λαμπτήρα**

40 W

**Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας** Ναι

**Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας** Ναι

**Κρύσταλλα πόρτας** 3

**Μεντεσέδες Soft Close** Ναι

**Μεντεσέδες Soft Open** Ναι

**Καπνοδόχος** Μεταβλητή

**Σύστημα ψύξης** Εφαπτόμενο

**Cooling duct** Single

<b>Ενεργοποίηση φωτισμού με το ανοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Ναι
<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	1200 W	<b>Εύρος ατμού</b>	20 - 100%
<b>Ισχύς γκριλ</b>	1750 W	<b>Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)</b>	353x470x401 mm
<b>Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης</b>	2000 W	<b>Έλεγχος Θερμοκρασίας</b>	Ηλεκτρονικός
<b>Απενεργοποίηση αντιστάσεων &amp; αέρα με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Υλικό κοιλότητας</b>	Σμάλτο Ever Clean
<b>Τύπος ανοιγμάτος πόρτας</b>	Προς τα κάτω	<b>Πλήρωση νερού</b>	Συρταρωτή υποδοχή, χειροκίνητη
<b>Πόρτα</b>	Πόρτα ασφαλείας	<b>Χωρητικότητα δοχείου</b>	0,8 l
<b>Αφαιρούμενη πόρτα</b>	Ναι		

## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

A B

<b>Ενεργειακή Αποδοση</b>	A++	<b>Κατανάλωση ενέργειας με στατικό μαγείρεμα και αέρα</b>	1.84 MJ
<b>Καθαρή χωρητικότητα</b>	67 λίτρα	<b>Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα</b>	0.51 KWh
<b>Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα</b>	0.96 KWh	<b>Αριθμός κοιλοτήτων Δείκτης ενεργειακής απόδοσης</b>	1 61,4 %
<b>Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας</b>	3.46 MJ		

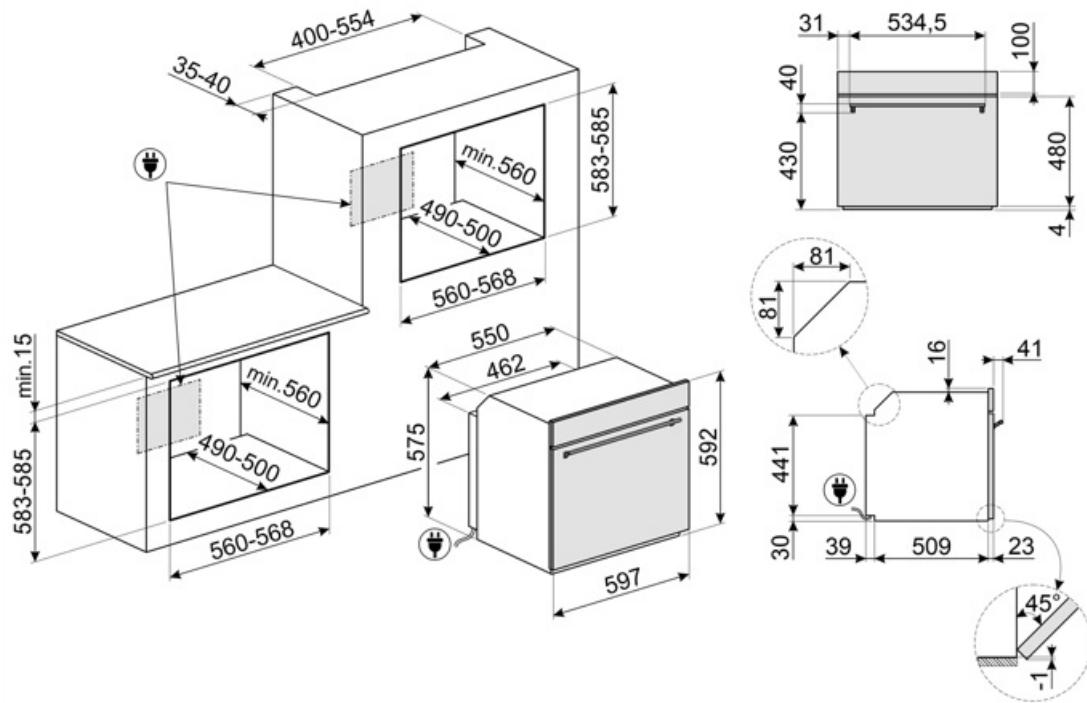
## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



<b>Ράφι με προστασία πίσω</b>	1	<b>Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο, βάθους 40mm</b>	1
<b>Εμαγιέ ταψί, βάθους 50mm</b>	1	<b>Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος</b>	Ναι, ενός σημείου
<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1	<b>'Άλλο</b>	Κιτ πλήρωσης νερού
<b>Ανοξείδωτο ταψί, βάθους 20mm</b>	1		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

<b>Τάση</b>	220-240 V	<b>Συχνότητα (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Ένταση ρεύματος</b>	13 A	<b>Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας</b>	150 cm
<b>Ονομαστική ισχύς</b>	3000 W		



## Compatible Accessories

### AIRFRY



Σχάρα 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.

### BX640



Δίσκος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Y40xΠ455xB176 mm



### BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



### ET50

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 50 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά



### PALPZ

Φτυάρι πίτσας με αναδιπλούμενη χειρολαβή πλάτος: 315mm μήκος: 325mm



### PR3845X

Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δακτυλιές. Κάλυμμα επιπλού για την τοποθέτηση περισσότερων φούρνων σε στήλη.



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

### BBQ



Επιφάνεια ψησίματος BBQ διπλής όψεως. Για ζουμερά και τραγανά αποτέλεσματα 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.



### BX640P

Δίσκος διάτρητος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Y40xΠ455xB176 mm



### ET20

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 20 mm. Ιδανικό για μεγάλη γκάμα αλμυρών και γλυκών.



### GTTV2

Πλήρως εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για φούρνους ατμού. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



### PR3845N

Μαύρο κάλυμμα για έπιπλα όταν τοποθετούνται περισσότεροι φούρνοι στη στήλη



### SFLK1

Παιδική ασφάλεια

## Symbols glossary



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για χρήση της επιφάνειας μπάρμπεκιου διπλής όψης BBQ. Κατάλληλο για την δημιουργία ζουμερών και τραγανών ψητών στο φούρνο, με τη χαρακτηριστική γεύση του ψησίματος στο μπάρμπεκιου. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά, ενώ η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.



A++: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A++ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 20% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.



Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



Λειτουργία αφαλάτωσης: Είναι απαραίτητο για την απομάκρυνση της περίσσειας των εναποθέσεων ασβεστόλιθου στο δοχείο και να επιτρέψει την ορθή λειτουργία του προϊόντος. Η ανάγκη εκτέλεσης αυτής της λειτουργίας επισημαίνεται από το ίδιο το προϊόν.



Αυτόματη απενεργοποίηση φωτισμού: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.



Σμάλτο Ever Clean: εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή. Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. Διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα.



Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: Έντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.



Χειροκίνητο σύστημα φόρτωσης νερού: Είναι δυνατή η φόρτωση της δεξαμενής σε λιγότερο από 40 δευτερόλεπτα. Η φόρτωση γίνεται χειροκίνητα χάρη σε ένα ειδικό χωνί που περιλαμβάνεται.



Συνδυασμός ατμού: οι φούρνοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε ως φούρνος ατμού, είτε ως παραδοσιακός φούρνος, ή εναλλακτικά οι δύο μέθοδοι μπορούν να συνδυαστούν.



Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.



Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.



Ηλεκτρική



Ανοξείδωτο ατσάλι που δεν αφήνει δαχτυλιές: Το ανθεκτικό στα δακτυλικά αποτυπώματα ανοξείδωτο ατσάλι το διατηρεί σαν καινούργιο.



Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρέμενα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.

-  Κάτω αντίσταση: η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές πίτες και ρίζα. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό. Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.
-  ECO: μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.
-  Λειτουργία πίτας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτας Smeg.
-  Μαγείρεμα με ατμό: είναι ένας φυσικός τρόπος μαγειρέματος για κάθε είδους προϊόντα, από λαχανικά μέχρι επιδόρπια, για τη διατήρηση των θρεπτικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων των συστατικών. Ιδανικό για μαγείρεμα χωρίς λίπος, για να ζεσταίνετε το φαγητό χωρίς να το στεγνώνετε. Ο ατμός είναι ιδανικός για ταυτόχρονο μαγείρεμα γευμάτων που απαιτούν διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος.
-  Στοιχείο κυκλοφορίας με ατμό: Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση του θερμαντικού στοιχείου κυκλοφορίας σε συνδυασμό με ανεμιστήρα και παροχή ατμού.
-  Turbo: Η χρήση του αέρα με την πίσω αλλά και την πάνω και κάτω αντίσταση επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα, ακόμα και σε πολλά ράφια χωρίς να αναμειγνύονται τα αρώματα. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες ή φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.
-  Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
-  Κυκλική αντίσταση με αέρα: Ο συνδυασμός του αέρα με την πίσω κυκλική αντίσταση 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 κατανάλωση ενέργειας και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.
-  Γκριλ: Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος και γκρατιναρίσματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.
-  FUN\_SOUS\_VIDE\_72dpi
-  Ο ανεμιστήρας σε συνδυασμό με το παραδοσιακό μαγείρεμα, όπου η θερμότητα παράγεται από πάνω και κάτω, παρέχει ομοιόμορφη θερμότητα. Η προσθήκη της λειτουργίας ατμού επιτρέπει τα ίδια αποτελέσματα μαγειρέματος σε λιγότερο χρόνο.
-  FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi
-  Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.
-  KEEP WARM. Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος
-  Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας: Είναι δυνατή η εμφάνιση της θερμοκρασίας που ανιχνεύεται από τον ανιχνευτή και η ρύθμιση της θερμοκρασίας στόχου που πρέπει να φτάσει το πιάτο. Όταν ο πυρήνας του πιάτου φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, το μαγείρεμα σταματάει



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 ανάπausης στην Εβραϊκή Θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί



Soft close: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισμάτος 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.



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για τη σχάρα τηγανίσματος 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 τηγανητές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.



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.



Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη λειτουργία της συσκευής, συνιστάται να γίνεται ο καθαρισμός του θαλάμου περίπου μία φορά κάθε 2-3 μήνες.



Vapor Clean: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθήσεις στην κοιλότητα του φούρνου.



Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο.



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