

SO6302S3PX



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



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Classic	Serigraphy type	Σύμβολα
Χρώμα	Ανοξειδωτο ασάλι	Πόρτα	2 οριζόντιες λωρίδες
Φινίρισμα	Χωρίς δαχτυλιές	Λαβή	Classic
Design	Flat	Χρώμα λαβής	Εφέ ατσάλιου
Υλικό	Ανοξειδωτο ασάλι	Λογότυπος	Ανάγλυφο
Τύπος γυαλιού	Eclipse	Χειριστήρια	Classic
Χρώμα σειρογραφίας	Μαύρο		

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



Τύπος οθόνης	EvoScreen	Τρόπος χειρισμού	Χειριστήρια & πλήκτρα αφής
Τύπος οθόνης	LCD	Αριθμός χειριστηρίων	2

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος 12

Μαγειρικές λειτουργίες

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	Είσοδος νερού
Αφαλάτωση		

Άλλες λειτουργίες

Απόψυξη βάσει χρόνου	Φούσκωμα ζύμης	Μαγείρεμα σε πέτρα
BBQ	Air-Fry	Sabbath

Λειτουργίες καθαρισμού

VaporClean

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας	Ναι
Υπενθύμιση	Ναι	Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Χρονοδιακόπτης	1	Ταχεία προθέρμανση	Ναι
Άλλες επιλογές	Keep warm, Eco light, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα		

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Capacity (Lt)	72 l	Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Κοιλότητα	QS-Galileo	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Ελάχιστη θερμοκρασία	25 °C	Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C	Κρύσταλλα πόρτας	3
Αριθμός οδηγών	5	Μεντεσέδες Soft Close	Ναι
Αρ. ανεμιστήρων	1	Μεντεσέδες Soft Open	Ναι
Αριθμός λαμπτήρων	2	Καπνοδόχος	Μεταβλητή
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο

Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι	Cooling duct	Single
Ισχύς λαμπτήρα	40 W	Speed Reduction Cooling System	Ναι
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Εύρος ατμού	20 - 100%
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	353x470x401 mm
Ισχύς γκριλ	1750 W	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W	Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Πλήρωση νερού	Συρταρωτή υποδοχή, χειροκίνητη
Τύπος ανοίγματος πόρτας	Προς τα κάτω	Χωρητικότητα δοχείου	0,8 l
Πόρτα	Πόρτα ασφαλείας		

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

			
Ενεργειακή Απόδοση	A++	Κατανάλωση ενέργειας με στατικό μαγείρεμα και αέρα	1,84 MJ
Καθαρή χωρητικότητα	67 λίτρα	Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	0,51 kWh
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	0,96 kWh	Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα	0,51 kWh
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας	3,46 MJ	Αριθμός κοιλοτήτων	1
		Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61,4 %

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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



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.



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.



BX640P

Δίσκος διάτρητος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Υ40xΠ455xΒ176 mm



ET20

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



GTTV2

Πλήρως εξαγόμενοι 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



AIRFRY2

Δίσκος φριτέζας αέρα. 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.



BX640

Δίσκος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Υ40xΠ455xΒ176 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 φокάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα
Διαστάσεις: Μ42 x Υ1,8 x Π37,5 cm.



STONE2

Ορθογώνια πέτρα πίτσας χωρίς λαβές, κατάλληλη για φούρνους πλάτους 45 και 60 εκατοστών. Διαστάσεις W42 x H1,8 x D37,5cm. Ιδανικός για το μαγείρεμα πίτσας με τα ίδια αποτελέσματα με έναν κλασσικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φокάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα



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.
-  Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
-  Ηλεκτρική
-  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.
-  Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο.
-  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
-  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.

-  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.
-  Κάτω αντίσταση: η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές πίτες και pizza. 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 πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας 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.
-  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 μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.
-  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 υπερβίνει 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.

-  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.
-  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
-  Soft close: 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.
-  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
-  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 επικαθίσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  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 φокάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα