

SOP6302TX



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Πηγή θερμότητας	ΡΕΥΜΑ
Cooking method	Αερόθερμος
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	Παραδοσιακό pyro
Cleaning system	Πυρολυτικό
Κωδικός EAN	8017709293642



ΑΙΘΗΤΙΚΗ

Αιθητική	Classic	Serigraphy colour	Black
Χρώμα	Ανοξείδωτο ασάλι	Serigraphy type	Symbols
Φινίρισμα	Χωρίς δαχτυλιές	Πόρτα	Με 2 οριζόντιες ταινίες
Design	Flat	Λαβή	Classic
Υλικό	Ανοξείδωτο 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	10
---	----


Μαγειρικές λειτουργίες

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

Άλλες λειτουργίες

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

Λειτουργίες καθαρισμού

 Πυρόλυση

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
Κλειδωμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών	Ναι		

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ελάχιστη θερμοκρασία	30 °C	Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Μέγιστη θερμοκρασία	280 °C	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αριθμός οδηγών	5	Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Τύπος οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Κρύσταλλα πόρτας	4
Αρ. ανεμιστήρων	1	Μεντεσέδες Soft Close	Ναι
Αριθμός λαμπτήρων	2	Μαλακό άνοιγμα	Ναι
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι	Καπνοδόχος	Σταθερό
Ισχύς λαμπτήρα	40 W	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Cooling duct	Double
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Speed Reduction	Yes
Ισχύς γκριλ	1750 W	Cooling System	
		Κλειδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης	Ναι

Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)	353x470x401 mm
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Έλεγχος θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας	Ηλεκτρονικός Σμάλτο Ever Clean
Τύπος ανοίγματος πόρτας	Standard		
Πόρτα	Cool Touch		

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ενεργειακή Απόδοση	A+	Κατανάλωση ενέργειας σε εξαναγκασμένη μεταφορά αέρα	2.45 MJ
Καθαρή χωρητικότητα	68 λίτρα	Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα	0.68 kWh
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	1.09 kWh	Αριθμός κοιλοτήτων	1
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας	3.92 MJ	Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81 %

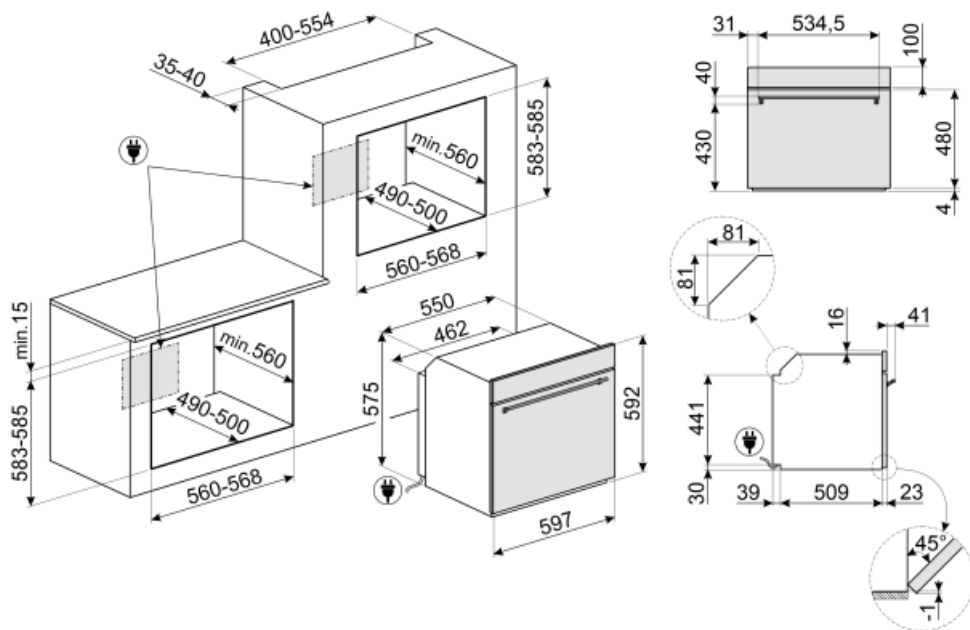
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Ράφι με προστασία πίσω	1	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Ταψί επισματωμένο (20mm)	1	Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής	1
Βαθύς δίσκος με σμάλτο (50mm)	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>Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.</p>	 <p>Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.</p>
 <p>...</p>	 <p>Τετραπλά τζάμια: Αριθμός θυρών με τζάμια.</p>
 <p>A+: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A+ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 10% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.</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 επαπτομενικής 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>
 <p>Κυκλοφορία με κατώτερο στοιχείο: Η προσθήκη του κάτω στοιχείου προσθέτει επιπλέον θερμότητα στη βάση για τα τρόφιμα που απαιτεί επιπλέον μαγείρεμα.</p>	 <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.</p>

-  **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.
-  **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**
-  **Πυρόλυση:** Οι πυρολυτικοί κύκλοι καθαρισμού μπορούν να επιλεγούν όπως απαιτείται για τον αυτόματο καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου.
-  **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.**
-  **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.
-  **Ανεμιστήρας με στοιχείο γκριλ:** Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διαφόρων τροφίμων, μπριζόλες, μπριζόλες, λουκάνικα κλπ. δίνοντας ακόμη και καφέ και διανομή θερμότητας, χωρίς να στεγνώσει το φαγητό. Τα δύο κορυφαία επίπεδα που συνιστώνται για χρήση, και το κάτω μέρος του φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει τα στοιχεία ζεστά την ίδια στιγμή, μια εξαιρετική εγκατάσταση όταν μαγειρεύετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες φαγητού.
-  **Κυκλοφορία με άνω και κάτω στοιχεία:** Η χρήση του ανεμιστήρα και με τα δύο στοιχεία επιτρέπει στο φαγητό να μαγειρεύεται γρήγορα και αποτελεσματικά, ιδανικό για μεγάλες αρθρώσεις που απαιτούν σχολαστικό μαγείρεμα. Προσφέρει παρόμοιο αποτέλεσμα με την ψησταριά, μετακινώντας τη θερμότητα γύρω από το φαγητό, αντί να μετακινεί το ίδιο το φαγητό, επιτρέποντας το μαγείρεμα οποιουδήποτε μεγέθους ή σχήματος.
-  **Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας:** μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  **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
-  **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
-  **Μαλακό κλείσιμο:** όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.



Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.



Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.



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.



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