

# SOP6302TX



<b>Κατηγορία</b>	60cm
<b>Οικογένεια προϊόντων</b>	Φούρνος
<b>Παροχή ενέργειας</b>	Ηλεκτρική
<b>Πηγή θερμότητας</b>	ΡΕΥΜΑ
<b>Cooking method</b>	Αερόθερμος
<b>ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO</b>	Πυρολυτικός
<b>Σύστημα καθαρισμού</b>	Πυρολυτικό
<b>Κωδικός EAN</b>	8017709293642



## ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

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

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



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

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

<b>Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος</b>	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 σε πέτρα
BBQ	Air-Fry	Sabbath

### Λειτουργίες καθαρισμού

Πυρόλυση
----------

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ



<b>Επιλογές ρύθμισης χρόνου</b>	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	<b>Άλλες επιλογές</b>	Keep warm, Eco light, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα
<b>Υπενθύμιση</b>	Ναι	<b>Λειτουργία εκθεσιακού χώρου</b>	Ναι
<b>Χρονοδιακόπτης</b>	1	<b>Ταχεία προθέρμανση</b>	Ναι
<b>Κλειδωμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών</b>	Ναι		

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



<b>Ελάχιστη θερμοκρασία</b>	30 °C	<b>Αφαιρούμενη πόρτα</b>	Ναι
<b>Μέγιστη θερμοκρασία</b>	280 °C	<b>Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι
<b>Αριθμός οδηγών</b>	5	<b>Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι
<b>Αρ. ανεμιστήρων</b>	1	<b>Κρύσταλλα πόρτας</b>	4
<b>Αριθμός λαμπτήρων</b>	2	<b>Μεντεσέδες Soft Close</b>	Ναι
<b>Τύπος λαμπτήρων</b>	Αλογόνου	<b>Μεντεσέδες Soft Open</b>	Ναι
<b>Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη</b>	Ναι	<b>Καπνοδόχος</b>	Σταθερό
<b>Ισχύς λαμπτήρα</b>	40 W	<b>Σύστημα ψύξης</b>	Εφαπτόμενο
<b>Ενεργοποίηση φωτισμού με το ανοίγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	1200 W	<b>Speed Reduction</b>	Ναι
<b>Ισχύς γκριλ</b>	1750 W	<b>Cooling System</b>	
<b>Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης</b>	2000 W	<b>Κλειδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης</b>	Ναι

<b>Απενεργοποίηση αντιστάσεων &amp; αέρα με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (Υ×Π×Β)</b>	353x470x401 mm
<b>Τύπος ανοίγματος πόρτας</b>	Προς τα κάτω	<b>Έλεγχος θερμοκρασίας</b>	Ηλεκτρονικός
<b>Πόρτα</b>	Cool Touch	<b>Υλικό κοιλότητας</b>	Σμάλτο Ever Clean

## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



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

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



<b>Ράφι με προστασία πίσω</b>	1	<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1
<b>Εμαγιέ ταψί, βάθους 20mm</b>	1	<b>Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής</b>	1
<b>Εμαγιέ ταψί, βάθους 50mm</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		



## Not included 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.



### SFLK1

Παιδική ασφάλεια



### 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



### ET20

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



### 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

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



### PR3845X

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



### GTT2

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



### 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)



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 10% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.



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



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.



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.



Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.



Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.



Ηλεκτρική

















Cool 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 ασφάλεια, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από υπερθέρμανση.











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.



Πίσω και κάτω αντίσταση με αέρα: Η προσθήκη της κάτω αντίστασης προσθέτει επιπλέον θερμότητα στη βάση για τα τρόφιμα που απαιτεί επιπλέον μαγείρεμα.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Γκριλ με αέρα:** έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από την πάνω διπλή αντίσταση ενώ ο ανεμιστήρας είναι ενεργός. Επιτρέπει το βέλτιστο ψήσιμο των πιο χοντρών κομματιών κρέατος.
-  **Λειτουργία πίτσας:** Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  **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.
-  **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.
-  **KEEP WARM.** Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος
-  **Ασύμμετρος φωτισμός:** Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
-  **ΠΥΡΟΛΥΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ:** ο φούρνος θερμαίνεται σε θερμοκρασία που πλησιάζει τους 500°C και απανθρακώνει τα λίπη και τα υπολείμματα φαγητού σε μια λεπτή στάχτη που μπορεί εύκολα να σκουπιστεί με ένα υγρό πανί. Σε τόσο υψηλή θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα για ασφάλεια, ενώ η θερμοκρασία της πόρτας παραμένει ελεγχόμενη, επομένως είναι ασφαλές να αγγίξετε. Η λειτουργία είναι ρυθμιζόμενη από τον χρήστη με βάση το επίπεδο βρωμιάς που υπάρχει στο φούρνο.
-  **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.
-  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.
-  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.
-  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 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