

A10G002PTX

ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αρ. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα

Πηγή θερμότητας φούρνου

ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ

Τύπος κύριου φούρνου

Τύπος δευτέρου φούρνου

Σύστημα καθαρισμού κύριου φούρνου

Κωδικός EAN

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ

Ενεργειακή κλάση

100x60 cm

2

ΡΕΥΜΑ

Αέριο

Αερόθερμος

Στατικός

VaporClean, Πυρολυτικό

8017709359614

A

A



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ



Φινίρισμα πάνελ χειρισμού

Αισθητική

Λογότυπος

Χρώμα

Θέση λογοτύπου

Οπίσθια πλάτη εστίας

Σειρά

Χρώμα εστίας

Τύπος βάσεων σκευών

Τύπος χειριστηρίων

Χειριστήρια

Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δαχτυλιές

Classic

Εφαρμοσμένο ανοξείδωτο

Ανοξείδωτο ατσάλι

Φάσα κάτω από τον φούρνο

Ναι

Opera

Ανοξείδωτο ατσάλι

Μαντέμι

Χειριστήρια

Smeg Classic

Χρώμα χειριστηρίων

Αριθμός χειριστηρίων

Χρώμα σειρογραφίας

Οθόνη

Πόρτα

Τύπος κρυστάλλου πόρτας

Λαβή

Χρώμα λαβής

Αποθηκευτικός χώρος

Χρώμα ποδιών

Ανοξείδωτο ατσάλι

8

Μαύρο

Αφής

2 οριζόντιες λωρίδες

Eclipse

Smeg Opera Classic

Βουρτσισμένο ανοξείδωτο ατσάλι

Ανοιγόμενο

Ασημί

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

9

Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση	Κάτω αντίσταση με αέρα + Vapor clean	Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας
Πίσω αντίσταση & αέρας	Turbo	Eco
Μικρό γκριλ	Μεγάλο γκριλ	Μεγάλο γκριλ & αέρας

Άλλες λειτουργίες

BBQ	Pizza	Airfry
-----	-------	--------

Λειτουργίες καθαρισμού

Πυρολυτικό	VaporClean
------------	------------

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Λειτουργίες μαγειρέματος 2ου φούρνου

Bottom element + Upper element

4



Μαγειρικές λειτουργίες 2ου φούρνου

Πάνω + κάτω αντίσταση	Μικρό γκριλ	Μεγάλο γκριλ
Κάτω αντίσταση		

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ

UR

Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 6

Εμπρός αριστερά - Αέριο - Υπερταχείας (διπλό) - 4.20 kW

Πίσω αριστερά - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

Μπροστά κέντρο - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

Πίσω κέντρο - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Εμπρός δεξιά - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Πίσω δεξιά - Αέριο - Ταχείας - 3.00 kW

Τύπος φλόγιστρων αερίου Standard

Βαλβίδες ασφαλείας αερίου Ναι

Αυτόματη ηλεκτρονική ανάφλεξη Ναι

Καπάκια φλόγιστρων Μαύρο ματ σμάλτο

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ελάχιστη θερμοκρασία 50 °C

Μέγιστη θερμοκρασία 245 °C

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ



Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα 2

Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm 1

Ένθετη σχάρα ψησίματος 1

Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής 1

Αισθητήρας κρέατος 1

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα 1

Ταψί ψησίματος φαρδύ 1

Ένθετη σχάρα ψησίματος 1

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Όνομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης 4400 W

Ένταση ρεύματος 20 A

Τάση 220-240 V

Τάση 2 (V) 380-415 V

Τύπος παρεχόμενου καλωδίου Ναι, μονοφασικό

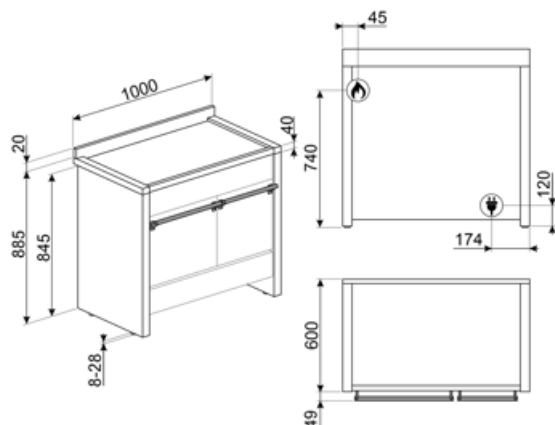
Πρόσθετοι τρόποι σύνδεσης Ναι, διπλό και τριφασικό

Συχνότητα 50/60 Hz

Πίνακας σύνδεσης 5πολικός

Ρεύματος

Φις Όχι



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.



BN640

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 40 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά



GTP

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



KIT600C92PX

Λωρίδα κάλυψης για την πίσω πλευρά των εστιών, κατάλληλη για την κουζίνα Symphony μεγέθους 90cm με φούρνο πυρόλυσης



KITPBX

Πόδια μείωσης ύψους (850 mm)



PALPZ

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



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.



BN620-1

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



BNP608T

Ταψί επικαλυμμένο με τεφλόν, βάθους 8 mm, για τοποθέτηση στο ράφι



GTT

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



KITH900CPF9

Μπάζα, 90cm, 3 πλευρές, μαύρη, για κουζίνες Portofino CPF9 ή Sinfony C9



KITPC9X9

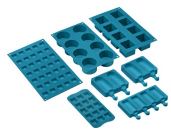
Προστατευτική πλάτη, 90 cm, για πυρολυτικές κουζίνες Sinfonia και Portofino



SFLK1

Παιδική ασφάλεια













































SMOLD

Σετ 7 καλουπιών σιλικόνης για παγωτά, γλειφιτζούρια, πραλίνες, παγάκια ή σε μερίδες φαγητού. Χρησιμοποιείται από -60°C έως +230°C

Symbols glossary

-  Βάσεις από μαντέμι βαρέως τύπου: για μέγιστη σταθερότητα και αντοχή.
-  Εγκατάσταση σε στήλη: Εγκατάσταση σε στήλη
-  Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
-  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 φινιρίσμα 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.
-  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 να έχετε καλά μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρεάτων, 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 pizza. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό. Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.
-  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.
-  Energy efficiency class A
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
-  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 μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρεάτων, 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 pizza. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό. Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.
-  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.
-  **Μικρό γκριλ:** Για γρήγορο μαγείρεμα και ρόδισμα των τροφίμων. Καλύτερα αποτελέσματα μπορούν να επιτευχθούν χρησιμοποιώντας το επάνω ράφι για μικρά τρόφιμα, ενώ τα κάτω ράφια για μεγαλύτερα, όπως μπριζόλες ή λουκάνικα. Στο μικρό γκριλ η θερμότητα παράγεται μόνο στο κέντρο της αντίστασης, έτσι είναι ιδανικό για μικρότερες ποσότητες.
-  **Εσωτερικός φωτισμός**
-  **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.
-  **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.
-  **Γκριλ:** Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος και γκρατινιρίσματος. 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.
-  **Μόνο επάνω αντίσταση:** Με τη θερμότητα να προέρχεται μόνο από πάνω, είναι ιδανικό για τρόφιμα που έχουν τελειώσει με χρυσό ρόδισμα, αλλά δεν απαιτούν την πλήρη θερμότητα από το γκριλ. Πιάτα όπως τα λαζάνια, φαγητά με επικάλυψη πατάτας και συνταγές με τυρί επωφελούνται από αυτή τη λειτουργία.
-  **Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας:** μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  **Αυτόματο άνοιγμα:** ορισμένα μοντέλα διαθέτουν πόρτα με αυτόματο άνοιγμα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, η οποία είναι μια τέλεια λύση για ντουλάπια κουζίνας χωρίς λαβές, καθώς δεν χρειάζεται λαβή. Για λόγους ασφαλείας, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα όταν το μηχάνημα χρησιμοποιείται για να αποφευχθεί το ακούσιο άνοιγμά της.
-  **Η κοιλότητα του φούρνου έχει 4 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.**

-  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.
-  Εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες: Ισχυροί εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες προσφέρουν ισχύ έως 5kw.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  LED οθόνη 4,3 ιντσών με έλεγχο από 3 πλήκτρα αφής και περιστρεφόμενα χειριστήρια
-  Έλεγχος κουμπιών
-  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.
-  Vapor Clean: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθήσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  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.

Benefit (ΤΤ)

Εστία αερίου

Το αέριο προσφέρει γρήγορο μαγείρεμα και διαισθητικό έλεγχο

Εξοπλισμένη με θερμοκόπια και βαλβίδα ασφαλείας, η παροχή αερίου διακόπτεται εάν η φλόγα σβήσει για μεγαλύτερη ασφάλεια.

Varor Clean

Με την προσθήκη νερού σε μια εσοχή στο κάτω μέρος της κοιλότητας, παράγεται ατμός, ο οποίος μαλακώνει τα υπολείμματα και διευκολύνει την απομάκρυνσή τους

Με την προσθήκη νερού σε μια εσοχή στο κάτω μέρος της κοιλότητας, παράγεται ατμός, ο οποίος μαλακώνει τα υπολείμματα και διευκολύνει την απομάκρυνσή τους

Πυρόλυση

Εύκολος καθαρισμός του φούρνου χάρη στην ειδική πυρολυτική λειτουργία

Χειρισμός αφής

Εύκολη και διαισθητική ρύθμιση με ένα μόνο άγγιγμα

Αποθηκευτικός χώρος

Περισσότερος χώρος αποθήκευσης στο κάτω μέρος, ιδανικός για αξεσουάρ ή μαγειρικά σκεύη

Δυναμική ροή αέρα

Οι καλύτερες επιδόσεις μαγειρέματος εγγυώνται από την κυκλική ροή αέρα

Πολλαπλοί ανεμιστήρες και αντιστάσεις εγγυώνται την τέλεια δυναμική ροή θερμότητας και αέρα, επιτρέποντας ομοιογενές και γρήγορο μαγείρεμα μέσα στην κοιλότητα.

Μαγείρεμα πολλαπλών επιπέδων

Πολλά επίπεδα μαγειρέματος επιτρέπουν τη μέγιστη ευελιξία στη χρήση

Πολυεπίπεδος φωτισμός αλογόνου

Εσωτερικός φωτισμός αλογόνου σε διαφορετικά επίπεδα για εξαιρετική ορατότητα

Αφαιρούμενο εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας

Τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας αφαιρούνται εύκολα για πλήρη καθαρισμό

Εφαπτομενική ψύξη

Νέο σύστημα ψύξης με εφαπτομενικό ανεμιστήρα και ροή αέρα από την πόρτα έως την πλάτη της εστίας

Τηλεσκοπικοί οδηγοί

Εύκολη εξαγωγή και ασφαλής εισαγωγή των ταψιών στο φούρνο χάρη στους τηλεσκοπικούς οδηγούς

Ρυθμιζόμενο ύψος

Το πάνω μέρος της κουζίνας ερχεται σε απόλυτη ευθεία με τον πάγκο χάρη στα ρυθμιζόμενα πόδια

AirFry (προαιρετικό εξάρτημα AIRFRY)

Ελαφρύτερο και πιο νόστιμο φαγητό χάρη στο καλάθι airfry (προαιρετικό αξεσουάρ)

Κρύα πόρτα

Κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε λειτουργίας, το εξωτερικό τζάμι της πόρτας είναι κρύο, αποφεύγοντας κάθε πιθανό κίνδυνο εγκαυμάτων

Πέτρα πίτσας (προαιρετικό αξεσουάρ)

Ψήσιμο με πυρίμαχη πέτρα για μαλακή και τραγανή πίτσα και προϊόντα μαγιάς (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ Αξεσουάρ STONE)

BBQ (προαιρετικό αξεσουάρ)

Μαγείρεμα μπάρμπεκιου απευθείας στο φούρνο με τη σχάρα διπλής όψεως (προαιρετικό αξεσουάρ BBQ)

Ισοθερμικός Θάλαμος

Η καλύτερη απόδοση μαγειρέματος με την υψηλότερη ενεργειακή απόδοση

Απαλό κλείσιμο πόρτας

Η πόρτα είναι εξοπλισμένη με ένα ειδικό σύστημα για αθόρυβο κλείσιμο

Μονός αέρας

Ο φούρνος διαθέτει έναν ανεμιστήρα εξοπλισμένο με κυκλική αντίσταση που επιτρέπει το μαγείρεμα με δυναμικά κυκλοφορούμενη θερμότητα