

A2PYID-81

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

PEYMA

Επαγωγική

Αερόθερμος

Στατικός

Πυρολυτικό

8017709256777

A

A



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ



Αισθητική

Σειρά

Design

Χρώμα

Φινίρισμα

Φινίρισμα πάνελ

χειρισμού

Λογότυπος

Θέση λογοτύπου

Οπίσθια πλάτη εστίας

Χρώμα εστίας

Τύπος χειριστηρίων

Classic

Opera

Επαγγελματικό

Ανοξείδωτο ατσάλι

Σατέν

Ανοξείδωτο ατσάλι

Εφαρμοσμένο ανοξείδωτο

Φάσα κάτω από τον φούρνο

Ναι

Ανοξείδωτο ατσάλι

Χειριστήρια

Χειριστήρια

Χρώμα χειριστηρίων

Αριθμός χειριστηρίων

Χρώμα σειρογραφίας

Οθόνη

Πόρτα

Τύπος κρυστάλλου

πόρτας

Λαβή

Χρώμα λαβής

Αποθηκευτικός χώρος

Smeg Classic

Ανοξείδωτο ατσάλι

9

Μαύρο

Αφή

2 οριζόντιες λωρίδες

Eclipse

Smeg Classic

Βουρτσισμένο ανοξείδωτο ατσάλι

Συρτάρι

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

9

Μαγειρικές λειτουργίες



Πάνω + κάτω αντίσταση



Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας



Πίσω αντίσταση & αέρας



Turbo



Eco



Μεγάλο γκριλ



Μικρό γκριλ & αέρας



Κάτω αντίσταση & αέρας

Λειτουργίες καθαρισμού

 Πυρολυτικό

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Λειτουργίες μαγειρέματος 2ου φούρνου

6

Μαγειρικές λειτουργίες 2ου φούρνου

 Πάνω + κάτω αντίσταση

 Μικρό γκριλ

 Μεγάλο γκριλ

 Κάτω αντίσταση

 Μικρό γκριλ + σούβλα

 Πάνω αντίσταση

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ



Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 5

Εμπρός αριστερά - Επαγωγική - μονή - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Πίσω αριστερά - Επαγωγική - μονή - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Κεντρικό - Επαγωγική - μονή - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Πίσω δεξιά - Επαγωγική - μονή - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Εμπρός δεξιά - Επαγωγική - μονή - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Αριθμός ζωνών μαγειρέματος με ενισχυτή 5 Ένδειξη ελάχιστης διαμέτρου σκευών Ναι

Αυτόματη απενεργοποίηση σε περίπτωση υπερθέρμανσης Ναι Ένδειξη επιλεγμένης ζώνης Ναι

Αυτόματη ανίχνευση σκευών Ναι Ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Αριθμός λαμπτήρων 1

Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος 1

Καθαρή χωρητικότητα φούρνου 61 λίτρα

Μικτή χωρητικότητα, 1ος θάλαμος 68 λίτρα

Υλικό κοιλότητας Σμάλτο Ever Clean

Αριθμός οδηγών 4

Τύπος πλαϊνών οδηγών Μεταλλικές σχάρες

Τύπος λαμπτήρων Αλογόνου

Ισχύς φωτός 40 W

Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος Έναρξη και λήξη

Αριθμός 3

θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας

Θερμοστάτης ασφαλείας Ναι

Σύστημα ψύξης Εφαπτόμενο

Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης Ναι

Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB) 316x460x412 mm

Έλεγχος θερμοκρασίας Ηλεκτρομηχανικός

Ισχύς κάτω αντίστασης 1200 W

Ισχύς άνω αντίστασης 1000 W

Ισχύς γκριλ 1700 W

Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2700 W
Φορά πόρτας	Προς τα κάτω	Ισχύς κυκλικής αντίστασης	2000 W
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι	Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας	4	Ανακλινόμενο γκριλ	Ναι

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Χρονοδιακόπτης	Ναι	Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C
Ηχητικό σήμα λήξης μαγειρέματος	Ναι	Μέγιστη θερμοκρασία	280 °C

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Καθαρός όγκος της δεύτερης κοιλότητας	35 λίτρα	Αρ. συνολικών γυαλιών πόρτας	3
Μικτή χωρητικότητα, 2ος θάλαμος	39 λίτρα	Αρ. θερμοανакλαστικών γυαλιών πόρτας	2
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Αριθμός οδηγών	4	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Τύπος πλαϊνών οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	310x255x417 mm
Επένδυση οροφής	Ναι	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρομηχανικός
Αριθμός λαμπτήρων	1	Ισχύς κάτω αντίστασης	750 W
Τύπος λαμπτήρων	Πυράκτωση	Ισχύς άνω αντίστασης	600 W
Ισχύς φωτός	25 W	Ισχύς γκριλ	1300 W
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2050 W
Φορά πόρτας	Προς τα κάτω	Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι		

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C	Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C
----------------------	-------	---------------------	--------

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ

Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1	Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 20mm	1	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1

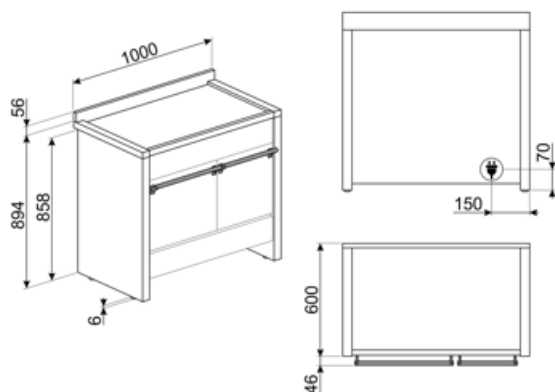
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Ταψί ψησίματος φαρδύ	1		

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

**Ονομαστική ισχύς
ηλεκτρικής σύνδεσης** 12500 W
Ένταση ρεύματος 37 A
Τάση 220-240 V
Τάση 2 (V) 380-415 V

**Μήκος καλωδίου
τροφοδοσίας** 200 cm
Συχνότητα 50/60 Hz
**Πίνακας σύνδεσης
ρεύματος** 3πολικός



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.



BN620-1

Εμαγίε 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



GTP

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



KIT2A2-8

Μπάζα, 100 cm, ανοξείδωτο ατσάλι, για κουζίνες Opera A2



PALPZ

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



SFLK1

Παιδική ασφάλεια



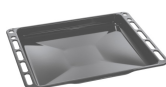
BBQ

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.



BN640

Εμαγίε 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



GRILLPLATE

Universal επιφάνεια ψησίματος για εστίες επαγωγικές, αερίου, κεραμικές και ηλεκτρικές. Αντικολλητική επιφάνεια ιδανική για το ψήσιμο κρέατος, τυριών και λαχανικών. Διαστάσεις: 410 x 240cm



GTT

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



KIT3-6

Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2,A3,A4 (945-965mm)



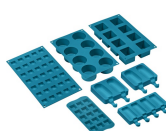
SCRP

Επαγωγικές και κεραμικές εστίες και ξύστρα τεπανιάκι



SMOLD

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



TPKPLATE



Universal επιφάνεια ψησίματος για εστίες επαγωγικές, αερίου, κεραμικές και ηλεκτρικές εστίες. Αντικολλητική επιφάνεια ιδανική για το ψήσιμο ψαριών, αυγών και λαχανικών. Διαστάσεις: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Power Booster: η επιλογή επιτρέπει στη ζώνη να λειτουργεί σε πλήρη ισχύ όταν απαιτείται πολύ έντονο μαγείρεμα.		
	Εγκατάσταση σε στήλη: Εγκατάσταση σε στήλη		Έλεγχος κουμπιών
	Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.		LED οθόνη 4,3 ιντσών με έλεγχο από 3 πλήκτρα αφής και περιστρεφόμενα χειριστήρια
	Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.		Τετραπλά 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 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		Κάτω αντίσταση + αέρας: ο συνδυασμός του αέρα μόνο με την κάτω αντίσταση επιτρέπει το μαγείρεμα φαγητών που έχουν ήδη μαγειρευτεί στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά ταχύτερα. Αυτό το σύστημα συνιστάται για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος φαγητών που είναι ήδη καλά μαγειρεμένα στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά και απαιτούν μετρίως υψηλότερη θερμοκρασία. Ιδανικό για κάθε είδος φαγητού.
	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 καλά μαγειρεμένα 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 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.



Γκριλ με αέρα: Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διαφόρων τροφίμων (μπριζόλες, λουκάνικα κλπ.) δίνοντας ομοιόμορφο ρόδισμα και κατανομή θερμότητας, χωρίς να στεγνώσει το φαγητό. Οι δύο επάνω οδηγοί ραφιών συνιστώνται για τη χρήση, ενώ το κάτω μέρος του φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει άλλα φαγητά ζεστά την ίδια στιγμή, μια εξαιρετική επιλογή όταν μαγειρεύετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες 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.



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.



Rotisserie με μισή σχάρα: Αυτά τα σύμβολα επιτρέπουν τη χρήση του rotisserie με μισή σχάρα.



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.



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.



Προστασία από υπερθέρμανση: Το σύστημα ασφαλείας το οποίο απενεργοποιεί αυτόματα την εστία σε περίπτωση υπερθέρμανσης της μονάδας ελέγχου.



Επαγωγική: Το έργο αυτών των εστιών βασίζεται στην αρχή της ηλεκτρομαγνητικής επαγωγής. Η θερμότητα παράγεται απευθείας στο κάτω μέρος του τηγανιού κατά τη διάρκεια της επαφής του με την εστία.



Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.



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.



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.



Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας: Μετά την απενεργοποίηση της κεραμικής εστίας, ο δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας δείχνει ποια από τις ζώνες θέρμανσης παραμένει ζεστή. Όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 60 ° C, ο δείκτης σβήνει.



Η κοιλότητα του φούρνου έχει 4 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.



ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΛ: το γκριλ μπορεί εύκολα να μετακινηθεί για να καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου με ένα απλό βήμα.



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



Αφαιρούμενη επένδυση οροφής: Πρόκειται για μια τέλεια λύση που προστατεύει το πάνω μέρος της κοιλότητας του φούρνου από τη ρύπανση. Αφαιρείται εύκολα για καθαρισμό, μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



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.

Benefit (ΤΤ)

Επαγωγική εστία

Η επαγωγή προσφέρει γρήγορο μαγείρεμα και ακριβή έλεγχο της θερμοκρασίας

Μέσω της χρήσης κατάλληλων μαγειρικών σκευών, η επαγωγή είναι εύκολη στη χρήση και τη συντήρηση, ασφαλής και άμεση.

Πυρόλυση

Εύκολος καθαρισμός του φούρνου χάρη στην ειδική πυρολυτική λειτουργία

Χειρισμός αφής

Εύκολη και διαισθητική ρύθμιση με ένα μόνο άγγιγμα

Αποθηκευτικός χώρος συρταριού

Περισσότερος χώρος χάρη στο κάτω συρτάρι, ιδανικό για την αποθήκευση αξεσουάρ ή μαγειρικών σκευών

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

Εφαπτομενική ψύξη

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

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

Μονός αέρας

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