

A2PYID-81

ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	100x60 cm
N. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα	2
Πηγή Θερμότητας κοιλότητας	PEYMA
ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ	Επαγωγική
Τύπος κύριου φούρνου	Αερόθερμος
Τύπος δεύτερου φούρνου	Στατικός
Cleaning system main oven	Πυρολυτικό
Κωδικός EAN	8017709256777
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ	A
Ενεργειακή κλάση	A



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Classic	Χρώμα χειριστηρίων	Ανοξείδωτο ατσάλι
Σειρά	Opera	Οθόνη	Αφής
Χρωμα	Ανοξείδωτο ατσάλι	Αριθμός χειριστηρίων	9
Φινίρισμα	Σατέν	Serigraphy colour	Black
Design	Επαγγελματικό	Λαβή	Smeg Classic
Πόρτα	2 οριζόντιες λωρίδες	Χρώμα λαβής	Βουρτσισμένο ανοξείδωτο ατσάλι
Οπίσθια πλάτη εστίας	Ναι	Τύπος κρυστάλλου πόρτας	Eclipse
Χρώμα εστίας	Ανοξείδωτο ατσάλι	Αποθηκευτικός χώρος	Συρτάρι
Φινίρισμα πάνελ χειρισμού	Ανοξείδωτο ατσάλι	Logo	Assembled st/steel
Χειριστήρια	Smeg Classic	Logo position	Facia below the oven

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

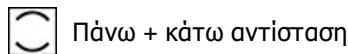
 Κάτω αντίσταση & αέρας

Λειτουργίες καθαρισμού

Πυρολυτικό

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**Λειτουργίες μαγειρέματος 2ου φούρνου**

6

Μαγειρικές λειτουργίες 2ου φούρνου

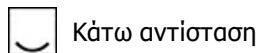
Πάνω + κάτω αντίσταση



Μικρό γκριλ



Μεγάλο γκριλ



Κάτω αντίσταση



Μικρό γκριλ + σουβλα



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**Ένδειξη επιλεγμένης ζώνης**

Ναι

Αυτόματη ανίχνευση σκευών**Ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας**

Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**Αριθμός φώτων**

1

Αριθμός

3

Θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας**Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος**

1

Θερμοστάτης ασφαλείας

Ναι

Καθαρή χωρητικότητα φούρνου

61 λίτρα

Σύστημα ψύξης

Εφαπτόμενο

Μικτή χωρητικότητα, 1ος θάλαμος

68 λίτρα

Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης**Υλικό κοιλότητας**

Σμάλτο Ever Clean

Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)

316x460x412 mm

Αριθμός οδηγών

4

Έλεγχος θερμοκρασίας

Ηλεκτρομηχανικός

Τύπος πλαϊνών οδηγών

Μεταλλικές σχάρες

Ισχύς κάτω αντίστασης

1200 W

Τύπος φωτός

Αλογόνου

Ισχύς άνω αντίστασης

1000 W

Ισχύς φωτός

40 W

Ισχύς γκριλ

1700 W

Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

'Εναρξη και λήξη

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

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Χρονοδιακόπτης	Nai	Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C
Ηχητικό σήμα λήξης μαγειρέματος	Nai	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. θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας	2
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean	Θερμοστάτης ασφαλείας	Nai
Αριθμός οδηγών	4	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Τύπος πλαινών οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	310x255x417 mm
Επένδυση οροφής	Nai	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρομηχανικός
Αριθμός φώτων	1	Ισχύς κάτω αντίστασης	750 W
Τύπος φωτός	Πυράκτωση	Ισχύς άνω αντίστασης	600 W
Ισχύς φωτός	25 W	Ισχύς γκριλ	1300 W
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Nai	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2050 W
Φορά πόρτας	Προς τα κάτω	Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
Αφαιρούμενη πόρτα	Nai		

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ

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

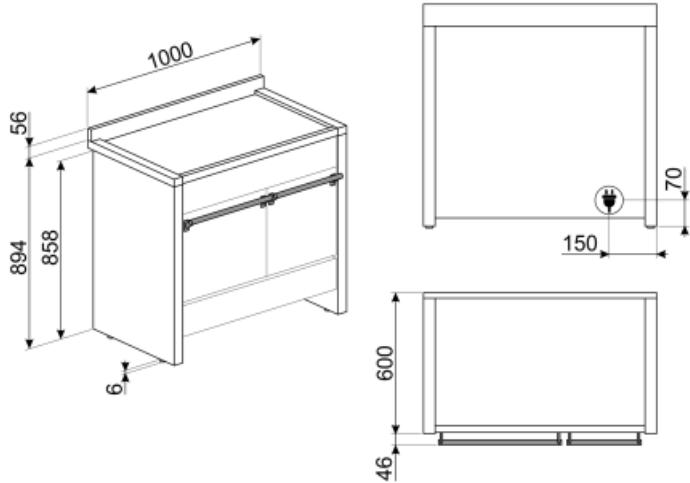
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σχάρα με πίσω και πλαινό 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
Terminal block	3 poles



Not included accessories

AIRFRY

Σχάρα AIRFRY. Αντικαταστήστε το παραδοσιακό τηγάνισμα, τώρα με λιγότερες θερμιδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να δημιουργίετε γρήγορα και απλά πιάτα όπως τηγανιτές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.



GTP

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



BNP608T



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



SFLK1

Παιδική ασφάλεια



PRTX

Πυρίμαχη πέτρα πίτσας με χερούλια. D=35cm Ακατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Κατάλληλο για φούρνους αερίου, για να τοποθετηθεί στο γκριλ.



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



KIT3-6

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



BN620-1

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



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



KIT2A2-8

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



GTA-6



Σετ τηλεσκοπικών οδηγών με 3 επίπεδα Μήκος: 369 mm 2 πλήρως εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί, 431 mm 1 μερικώς εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί, 177 mm (κάτω επίπεδο) Υλικό: ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430



SCRP



Επαγωγικές και κεραμικές εστίες και ξύστρα τεπανιάκι



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.



GT

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

**SMOLD**

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

**BN640**

Εμαγέ 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

Symbols glossary (ΤΤ)

 P	Power Booster: η επιλογή επιτρέπει στη ζώνη να λειτουργεί σε πλήρη ισχύ όταν απαιτείται πολύ έντονο μαγείρεμα.	 Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
 3	Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.	 4 Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
 A	A: Απόδοση στεγνώματος προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων	 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
 5	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. Ήτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.
 C	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.
 6	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.	 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 μαγειρέυετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες φαγητού.



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.



Turbo: Η χρήση του αέρα με την πίσω αλλά και την πάνω και κάτω αντίσταση επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα, αιώμα και σε πολλά ράφια χωρίς να αναμειγνύονται τα αρώματα. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες ή φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.



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



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



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.



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.



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



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.



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.



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.



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 μαγειρέυετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.



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.



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