

# C92GMX2

## ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αρ. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα

Πηγή θερμότητας φούρνου

## ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ

Τύπος κύριου φούρνου

Τύπος δεύτερου φούρνου

Σύστημα καθαρισμού κύριου φούρνου

Κωδικός EAN

## ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ

Ενεργειακή κλάση

90x60 cm

2

PEYMA

Αέριο

Αερόθερμος

Στατικός

VaporClean

8017709321277

A

A



## ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ



Design

Φινίρισμα πάνελ χειρισμού

Αισθητική

Λογότυπος

Χρώμα

Θέση λογοτύπου

Φινίρισμα

Οπίσθια πλάτη εστίας

Σειρά

Χρώμα εστίας

Τύπος βάσεων σκευών

Τύπος χειριστηρίων

Τετράγωνος σχεδιασμός

Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δαχτυλιές

Classic

Εφαρμοσμένο ανοξείδωτο

Ανοξείδωτο ατσάλι

Φάσα κάτω από τον φούρνο

Σατέν

Ναι

Sinfonia

Ανοξείδωτο ατσάλι

Μαντέμι

Χειριστήρια

Χειριστήρια

Χρώμα χειριστηρίων

Αριθμός χειριστηρίων

Χρώμα σειρογραφίας

Οθόνη

Πόρτα

Τύπος κρυστάλλου πόρτας

Λαβή

Χρώμα λαβής

Αποθηκευτικός χώρος

Χρώμα ποδιών

Smeg Classic

Ανοξείδωτο ατσάλι

8

Μαύρο

Αφής

2 οριζόντιες λωρίδες

Eclipse

Smeg Classic

Βουρτσισμένο ανοξείδωτο

ατσάλι

Ανοιγόμενο

Ασημί

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

8

## Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση

Κάτω αντίσταση με αέρα + Vapor

Πίσω αντίσταση & αέρας

Turbo

Eco

Μικρό γκριλ

Μεγάλο γκριλ

Μεγάλο γκριλ & αέρας

## Λειτουργίες καθαρισμού

Αυτοκαθαριζόμενες πλάκες

VaporClean

Αυτόματα προγράμματα

No

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Λειτουργίες μαγειρέματος 2ου φούρνου

4

Bottom element + Upper element



Μαγειρικές λειτουργίες 2ου φούρνου

Πάνω + κάτω αντίσταση

Μικρό γκριλ

Μεγάλο γκριλ

Κάτω αντίσταση

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ

UR

Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 5

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

Οπίσθιο κέντρο - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Μπροστά κέντρο - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

Πίσω δεξιά - Αέριο - Ταχείας - 2.90 kW

Εμπρός δεξιά - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Τύπος φλόγιστρων αερίου Standard

Βαλβίδες ασφαλείας αερίου Ναι

Αυτόματη ηλεκτρονική ανάφλεξη Ναι

Καπάκια φλόγιστρων Μαύρο ματ σμάλτο

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Αριθμός λαμπτήρων 1

Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος 1

Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας Ναι

Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας 3

<b>Καθαρή χωρητικότητα φούρνου</b>	70 λίτρα	<b>Αριθμός θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας</b>	2
<b>Μικτή χωρητικότητα, 1ος θάλαμος</b>	79 λίτρα	<b>Θερμοστάτης ασφαλείας</b>	Ναι
<b>Υλικό κοιλότητας</b>	Σμάλτο Ever Clean	<b>Σύστημα ψύξης</b>	Εφαπτόμενο
<b>Αριθμός οδηγών</b>	5	<b>Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)</b>	360X460X425 mm
<b>Τύπος πλαϊνών οδηγών</b>	Μεταλλικές σχάρες	<b>Έλεγχος θερμοκρασίας</b>	Ηλεκτρομηχανικός
<b>Τύπος λαμπτήρων</b>	Αλογόνου	<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	1200 W
<b>Ισχύς φωτός</b>	40 W	<b>Ισχύς άνω αντίστασης</b>	1000 W
<b>Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος</b>	Έναρξη και λήξη	<b>Ισχύς γκριλ</b>	1700 W
<b>Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Ισχύς μεγάλου γκριλ</b>	2700 W
<b>Φορά πόρτας</b>	Προς τα κάτω	<b>Ισχύς κυκλικής αντίστασης</b>	2000 W
<b>Αφαιρούμενη πόρτα</b>	Ναι	<b>Τύπος γκριλ</b>	Ηλεκτρικό
<b>Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι		

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

<b>Χρονοδιακόπτης</b>	Ναι	<b>Ελάχιστη θερμοκρασία</b>	40 °C
<b>Ηχητικό σήμα λήξης μαγειρέματος</b>	Ναι	<b>Μέγιστη θερμοκρασία</b>	260 °C

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



<b>Καθαρός όγκος της δεύτερης κοιλότητας</b>	35 λίτρα	<b>Αρ. συνολικών γυαλιών πόρτας</b>	3
<b>Μικτή χωρητικότητα, 2ος θάλαμος</b>	36 λίτρα	<b>Αρ. θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας</b>	2
<b>Υλικό κοιλότητας</b>	Σμάλτο Ever Clean	<b>Θερμοστάτης ασφαλείας</b>	Ναι
<b>Αριθμός οδηγών</b>	4	<b>Σύστημα ψύξης</b>	Εφαπτόμενο
<b>Τύπος πλαϊνών οδηγών</b>	Μεταλλικές σχάρες	<b>Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)</b>	311x206x418 mm
<b>Αριθμός λαμπτήρων</b>	1	<b>Έλεγχος θερμοκρασίας</b>	Ηλεκτρομηχανικός
<b>Τύπος λαμπτήρων</b>	Πυράκτωση	<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	700 W
<b>Ισχύς φωτός</b>	25 W	<b>Ισχύς άνω αντίστασης</b>	600 W
<b>Φορά πόρτας</b>	Προς τα κάτω	<b>Ισχύς γκριλ</b>	1300 W
<b>Αφαιρούμενη πόρτα</b>	Ναι	<b>Ισχύς μεγάλου γκριλ</b>	1900 W
<b>Εσωτερική πόρτα από γυαλί</b>	Ναι	<b>Τύπος γκριλ</b>	Ηλεκτρικό
<b>Αφαιρούμενη εσωτερική πόρτα</b>	Ναι		

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

<b>Ελάχιστη θερμοκρασία</b>	50 °C	<b>Μέγιστη θερμοκρασία</b>	245 °C
-----------------------------	-------	----------------------------	--------

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ



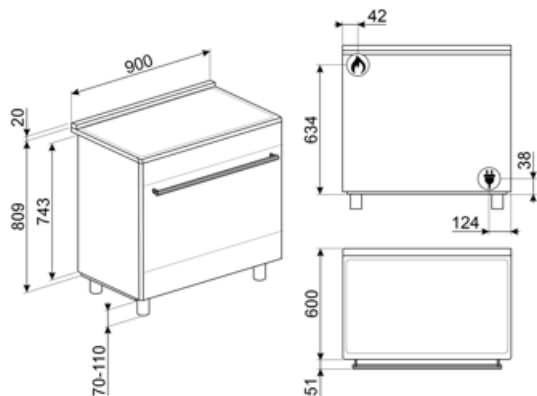
<b>Βάση Μοκα</b>	1	<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1
<b>Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα</b>	2	<b>Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες</b>	3
<b>Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm</b>	1	<b>Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής</b>	1

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

<b>Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα</b>	1	<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1
<b>Ταψί ψησίματος φαρδύ</b>	1		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

<b>Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης</b>	5200 W	<b>Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας</b>	120 cm
<b>Ένταση ρεύματος</b>	23 A	<b>Πρόσθετοι τρόποι σύνδεσης</b>	Ναι, διπλό και τριφασικό
<b>Τάση</b>	220-240 V	<b>Συχνότητα</b>	50/60 Hz
<b>Τάση 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Πίνακας σύνδεσης ρεύματος</b>	5πολικός
<b>Τύπος παρεχόμενου καλωδίου</b>	Ναι, μονοφασικό	<b>Φις</b>	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 εξαγόμενοι 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



### KITH900CPF9

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



### KITPBX

Πόδια μείωσης ύψους (850 mm)



### 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



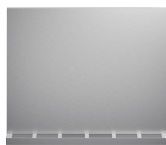
### GTT

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



### KITC9X9-1

Προστατευτική πλάτη, 90x75 cm, ανοξείδωτη, κατάλληλη για κουζίνες Portofino, Master και Sinfonia



### KITH95CPF9

Κιτ επέκτασης ύψους (950 mm), κατάλληλο για κουζίνες Portofino



### PALPZ

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



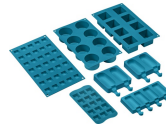


### SFLK1

Παιδική ασφάλεια

### 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.



















### 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.
-  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 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.
-  Energy efficiency class A
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  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
-  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 ρόδιση 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.
-  **4:** Η κοιλότητα του φούρνου έχει 4 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  **5:** 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.
-  **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.
-  **UR** **Εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες:** Ισχυροί εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες προσφέρουν ισχύ έως 5kw.
-  **V:** **Vapor Clean:** μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθήσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  **35 lt** **Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.**
-  **70 lt** **Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.**
-  **DIGI screen** **LED οθόνη 4,3 ιντσών με έλεγχο από 3 πλήκτρα αφής και περιστρεφόμενα χειριστήρια**
-  **Έλεγχος κουμπιών**

---

## Benefit (ΤΤ)

---

### Εστία αερίου

Το αέριο προσφέρει γρήγορο μαγείρεμα και διαισθητικό έλεγχο

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

### Vapor 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

### 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 όψευς (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

### **Καταλυτικά πάνελ**

Εύκολος καθαρισμός του φούρνου μέσω της χρήσης καταλυτικών πάνελ στην κοιλότητα

Αυτή η εγκατάσταση επιτρέπει τον συνεχή καθαρισμό και την απολίπανση των τριών τοιχωμάτων της κοιλότητας, ξεκινώντας τη φάση οξειδωσης του λίπους όταν ο φούρνος φτάσει τους 200°C.