CPF90I1PSB2

ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	90x60 cm
Αρ. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα	1
Πηγή θερμότητας φούρνου	ΡΕΥΜΑ
ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ	Επαγωγική
Τύπος κύριου φούρνου	Αερόθερμος
Σύστημα καθαρισμού κύριου φούρνου	Πυρολυτικό
Τεχνολογία ατμού	Direct steam
Κωδικός EAN	8017709367169
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ	A



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Design	Επίπεδος
Front panel color	Ανοξείδωτο ατσάλι
Φινίρισμα πάνελ χειρισμού	Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δαχτυλιές
Αισθητική	Portofino
Λογότυπος	Εφαρμοσμένο 50's
Χρωμα	Storm Blue
Θέση λογοτύπου	Φάσα κάτω από τον φούρνο
Φινίρισμα	Ματ
Οπίσθια πλάτη εστίας	Ναι
Χρώμα εστίας	Ανοξείδωτο ατσάλι
Τύπος χειριστηρίων	Χειριστήρια
Χρώμα LED	Λευκό
Χειριστήρια	Smeg Portofino
Χρώμα χειριστηρίων	Ανοξείδωτο ατσάλι
Αριθμός χειριστηρίων	7
Χρώμα σειρογραφίας	Μαύρο
Οθόνη	LCD
Πόρτα	Με πλαίσιο
Τύπος κρυστάλλου πόρτας	Γκρι
Λαβή	Smeg Portofino
Χρώμα λαβής	Βουρτσισμένο ανοξείδωτο ατσάλι
Αποθηκευτικός χώρος	Push-Pull
Χρώμα ποδιών	Μαύρο
Μπάζα	Μαύρο

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	10

Μαγειρικές λειτουργίες

 Πάνω + κάτω αντίσταση

 Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας

 Πίσω αντίσταση & αέρας

 Turbo

 Eco

 Μικρό γκριλ

 Μεγάλο γκριλ

 Μεγάλο γκριλ & αέρας

 Κάτω αντίσταση

 Κάτω αντίσταση & αέρας

Άλλες λειτουργίες

 Απόψυξη βάσει χρόνου

 Απόψυξη βάσει βάρους

 Φούσκωμα ζύμης

 Sabbath

BBQ

 Pizza

 Airfry

Συνταγές Ναι

Λειτουργίες καθαρισμού

 Πυρολυτικό

 Πυρολιτικό eco

 VaporClean

Αυτόματα προγράμματα 20

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΣΤΙΩΝ



Χρονοδιακόπτης λήξης μαγειρέματος 5

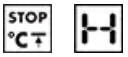
Δυνατότητα περιορισμού κατανάλωσης ενέργειας Ναι

Λειτουργία Περιορισμού Ισχύος σε W 7400 W

Επιλογή multizone Ναι

Auto-vent 2.0 Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ



Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 5

Εμπρός αριστερά - Επαγωγή - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Πίσω αριστερά - Επαγωγή - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Κεντρικό - Επαγωγική - μονή - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm
Πίσω δεξιά - Επαγωγή - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Εμπρός δεξιά - Επαγωγή - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Booster power left Multizone 3,7 kW

Booster power right Multizone 3,7 kW

Ένδειξη ελάχιστης διαμέτρου σκευών Ναι

Αυτόματη απενεργοποίηση σε περίπτωση υπερθέρμανσης	Ναι
Αυτόματη ανίχνευση σκευών	Ναι
Ένδειξη επιλεγμένης ζώνης	Ναι
Ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας	Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Αριθμός λαμπτήρων	2
Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος	3
Καθαρή χωρητικότητα φούρνου	105 λίτρα
Μικτή χωρητικότητα, 1ος θάλαμος	129 λίτρα
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
Αριθμός οδηγών	5
Τύπος πλαϊνών οδηγών	Μεταλλικές σχάρες
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου
Ισχύς φωτός	40 W
Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος	Έναρξη και λήξη
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι
Φορά πόρτας	Προς τα κάτω
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας	4
Αριθμός θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας	3
Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Απενεργοποίηση θερμότητας με το ανοίγμα της πόρτας	Ναι
Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης	Ναι
Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	371x724x418 mm
Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Ισχύς κάτω αντίστασης	1700 W
Ισχύς άνω αντίστασης	1200 W
Ισχύς γκριλ	1700 W
Ισχύς μεγάλου γκριλ	2900 W
Ισχύς κυκλικής αντίστασης	2 x 1850 W
Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
Μεντεσέδες Soft Close	Ναι

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ



Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 20mm	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm	1
Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής	1
Αισθητήρας κρέατος	1

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης	11400 W	**Πρόσθετοι τρόποι σύνδεσης**	Ναι, διπλό και τριφασικό
Ένταση ρεύματος	50 A	**Συχνότητα**	50/60 Hz
Τάση	220-240 V	**Πίνακας σύνδεσης ρεύματος**	5πολικός
Τάση 2 (V)	380-415 V		
Cable testing	Yes	**Φις**	Όχι

Compatible Accessories



AIRFRY9

Σχάρα 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.



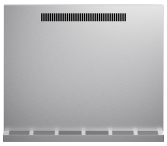
GRILLPLATE

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.



KITPC9X9

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



PALPZ

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



SFLK1

Παιδική ασφάλεια



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.

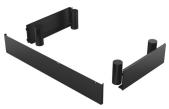


BBQ9



GTP

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



KITH95CPF9

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



KITPD

Μαύρα πόδια επέκτασης ύψους (950 mm) για κουζίνες



SCRP

Επαγωγικές και κεραμικές εστίες και ξύστρα τεπανιάκι



STONE9

Ορθογώνια πέτρα πίτσας, κατάλληλη για φούρνους πλάτους 90 cm. Διαστάσεις W64 x H2,8 x D37,5cm. Ιδανικό για το μαγείρεμα πίτσας με το ίδιο άρωμα και την ίδια τραγανότητα που χαρακτηρίζει έναν ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, και φλαν ή μπισκότα

Alternative products



CPF90I1PAN2

Χρωμα: Ανθρακί



CPF90I1PX2

Χρωμα: Ανοξείδωτο ατσάλι



CPF90I1PBL2

Χρωμα: Μαύρο



CPF90I1PML2

Χρωμα: Σεληνόφως



CPF90I1PWH2

Χρωμα: Λευκό



CPF90I1PEG2

Χρωμα: Emerald Green



CPF90I1PAC2

Χρωμα: Amber Clay

Symbols glossary



Τεχνολογία 3πλού ανεμιστήρα: Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα αποκλειστικό σύστημα τριών ανεμιστήρων, το οποίο, σε συνδυασμό με την αυξημένη ισχύ των μοτέρ, επιτρέπει εξαιρετική απόδοση μαγειρέματος. Οι δύο μεγάλοι πλευρικοί ανεμιστήρες διανέμουν τον αέρα γύρω από την εξωτερική περίμετρο της κοιλότητας ενώ ο μικρότερος κεντρικός ανεμιστήρας αυξάνει την κυκλοφορία του αέρα δημιουργώντας μια κατακόρυφη δίνη θερμότητας. Κατά συνέπεια, η θερμοκρασία εντός της κοιλότητας είναι ομοιόμορφη, επιτρέποντας στα τρόφιμα να μαγειρεύονται ομοιόμορφα και στα πέντε επίπεδα, όπως στις επαγγελματικές κουζίνες.



Αυτόματη συγχώνευση ζωνών για μεγαλύτερη περιοχή



Energy efficiency class A



Εγκατάσταση σε στήλη: Εγκατάσταση σε στήλη



Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



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



Απόψυξη κατά βάρος: Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης



Ένας φούρνος ΆΜΕΣΟΥ ΑΤΜΟΎ έχει 1 λειτουργία μαγειρέματος ατμού στην οποία ο χρήστης μπορεί να προσθέσει ατμό ΧΕΙΡΟΚΊΝΗΤΑ. Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν ο χρήστης ενεργοποιεί την λειτουργία



Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.



ECO-logic: η επιλογή σας επιτρέπει να περιορίσετε το όριο ισχύος της συσκευής για πραγματική εξοικονόμηση ενέργειας.



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



Ανοξείδωτο ατσάλι που δεν αφήνει δαχτυλιές: Το ανθεκτικό στα δακτυλικά αποτυπώματα ανοξείδωτο ατσάλι το διατηρεί σαν καινούργιο.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.

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.

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.

Λειτουργία πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.

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

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.

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.

Πυρόλυση: Η λειτουργία Eco πυρολυτικού καθαρισμού μπορεί να επιλεγεί όταν ο φούρνος έχει μία ελαφρύτερη συσσώρευση ακαθαρσιών. Η λειτουργία αυτή έχει μέγιστη διάρκεια 1,5 ώρα.

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 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.

Χρονόμετρο: Όλες οι κεραμικές εστίες διαθέτουν χρονοδιακόπτη που τερματίζει αυτόματα το μαγείρεμα μετά από προκαθορισμένο χρόνο.

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

Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο.

Έλεγχος κουμπιών

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

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

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.

Σύνδεση εστίας και απορροφητήρα

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.