

CPF9GMYW

ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αρ. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα

Πηγή θερμότητας φούρνου

ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ

Τύπος κύριου φούρνου

Σύστημα καθαρισμού κύριου φούρνου

Κωδικός EAN

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ

90x60 cm

1

PEYMA

Αέριο

Αερόθερμος

VaporClean

8017709225711

A+



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ



Αισθητική

Design

Χρώμα

Φινίρισμα πάνελ
χειρισμού

Λογότυπος

Θέση λογοτύπου

Οπίσθια πλάτη εστίας

Χρώμα εστίας

Τύπος βάσεων σκευών

Τύπος χειριστηρίων

Χειριστήρια

Portofino

Επίπεδος

Κίτρινο

Επισμαλτωμένο

Εφαρμοσμένο ανοξείδωτο

Φάσα κάτω από τον φούρνο

Ναι

Ανοξείδωτο ασάλι

Μαντέμι

Χειριστήρια

Smeg Portofino

Χρώμα χειριστηρίων

Αριθμός χειριστηρίων

Χρώμα σειρογραφίας

Οθόνη

Πόρτα

Τύπος κρυστάλλου
πόρτας

Λαβή

Χρώμα λαβής

Αποθηκευτικός χώρος

Χρώμα ποδιών

Μπάζα

Ανοξείδωτο ασάλι

8

Μαύρο

TFT

Με πλαίσιο

Γκρι

Smeg Portofino

Χρωματιστή

Push-Pull

Μαύρο

Μαύρο

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

9

Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση

Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας

Πίσω αντίσταση & αέρας

Turbo

Eco

Μεγάλο γκριλ

Μεγάλο γκριλ & αέρας

Κάτω αντίσταση

Κάτω αντίσταση & αέρας

Άλλες λειτουργίες

Απόψυξη βάσει χρόνου Απόψυξη βάσει βάρους Φούσκωμα ζύμης

Sabbath

Λειτουργίες καθαρισμού

VaporClean

Αυτόματα προγράμματα 20

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

Αριθμός λαμπτήρων	2	Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος	3	Καθαρή χωρητικότητα φούρνου	115 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	Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας	3	Αριθμός θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας	2
Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι	Απενεργοποίηση θερμότητας με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	371x724x418 mm	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός	Ισχύς κάτω αντίστασης	1700 W	Ισχύς άνω αντίστασης	1200 W	Ισχύς γκριλ	1700 W
Ισχύς κάτω αντίστασης	1700 W	Ισχύς άνω αντίστασης	1200 W	Ισχύς γκριλ	1700 W	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2900 W	Ισχύς κυκλικής αντίστασης	1500 W	Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό				

Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας Ναι

Ανακλινόμενο γκριλ Ναι
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

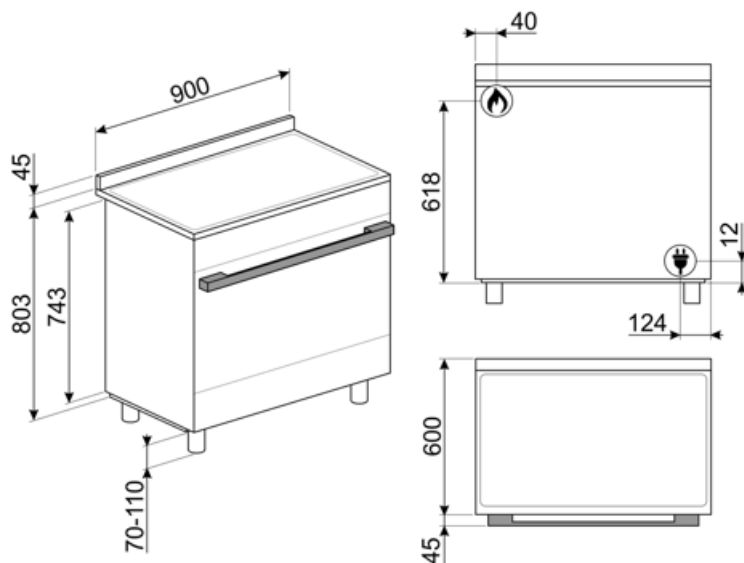
Μαντεμένια βάση για Wok 1
Ράφι φούρνου με πίσω stop 1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 20mm 1

Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm 1
Ένθετη σχάρα ψησίματος 1

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης 3200 W
Ένταση ρεύματος 14 A
Τάση 220-240 V

Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας 120 cm
Συχνότητα 50/60 Hz
Πίνακας σύνδεσης ρεύματος 3πολικός



Not included 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.



KITH95CPF9

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



GTP

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



WOKGHU

Μαντεμένα βάση στήριξης WOK



KITPBX

Πόδια μείωσης ύψους (850 mm)



KITPD

Μαύρα πόδια επέκτασης ύψους (950 mm) για κουζίνες



PALPZ

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



BGCPF9

Μαντεμένα επιφάνεια ψησίματος για κουζίνες Portofino



SFLK1

Παιδική ασφάλεια



TPKCPF9

Πιάτο σχάρας Terranyaki, κατάλληλο για κουζίνες Portofino



PPR9

Πυρίμαχη πέτρα πίτσας χωρίς χερούλια. Τετράγωνη πέτρα: M64xY2,3xB37,5 cm. Κατάλληλο και για φούρνους αερίου, που τοποθετούνται στο γκριλ.

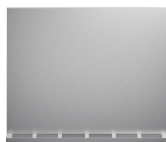


BBQ9



KITC9X9-1

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



KITPAX

Πόδια επέκτασης ύψους (950 mm), ανοξείδωτα, κατάλληλα για κουζίνες Master, Sinfonia και Concerto



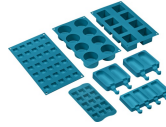
GTT

Πλήρως εξαγόμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. 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



Symbols glossary (TT)



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.



Βάσεις από μαντέμι βαρέως τύπου: για μέγιστη σταθερότητα και αντοχή.



Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



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



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



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.



A+: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A+ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 10% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.



Εγκατάσταση σε στήλη: Εγκατάσταση σε στήλη



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



Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.



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.



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: 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.



Οι φούρνοι αερίου προσφέρουν στιγμιαίο έλεγχο της θερμότητας, μειωμένο χρόνο ψησίματος και δυνατότητα ψησίματος σε πολύ χαμηλότερες θερμοκρασίες από τους ηλεκτρικούς φούρνους.



Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.



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



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









Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.



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.

-
- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΛ: το γκριλ μπορεί εύκολα να μετακινηθεί για να καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου με ένα απλό βήμα.</p> |  <p>Εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες: Ισχυροί εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες προσφέρουν ισχύ έως 5kw.</p> |
|  <p>Ναρο Clean: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθίσεις στην κοιλότητα του φούρνου.</p> |  <p>Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.</p> |
|  <p>Με ένα απλό και διαισθητικό μενού, η οθόνη COMPACT παρέχει μια ευχάριστη εμπειρία χρήσης, χάρη στην αλληλεπίδραση με τα περιστρεφόμενα χειριστήρια.</p> |  <p>Έλεγχος κουμπιών</p> |

Benefit (ΤΤ)

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.

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.

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

Ισοθερμικός Θάλαμος

Η καλύτερη απόδοση μαγειρέματος με την υψηλότερη ενεργειακή απόδοση

Τριπλός Αέρας

Ο φούρνος διαθέτει τρεις ανεμιστήρες εξοπλισμένους με δύο κυκλικές αντιστάσεις που επιτρέπει το μαγείρεμα με δυναμικά κυκλοφορούμενη θερμότητα

Εφαπτομενική ψύξη

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

Απαλό κλείσιμο πόρτας

Η πόρτα είναι εξοπλισμένη με ένα ειδικό σύστημα για αθόρυβο κλείσιμο

Οθόνη LCD

Εύκολη και διαισθητική εμπειρία χρήστη και μαγείρεμα με ένα απλό άγγιγμα

Πολυεπίπεδος φωτισμός αλογόνου

Εσωτερικός φωτισμός αλογόνου σε διαφορετικά επίπεδα για εξαιρετική ορατότητα

Ηλεκτρονικός έλεγχος

Ηλεκτρονικός έλεγχος για έγκαιρη διαχείριση θερμοκρασίας και ομοιομορφία θερμότητας

Ρυθμιζόμενο ύψος

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

Sabbath

Δυνατότητα μαγειρέματος φαγητού σύμφωνα με τις διατάξεις της εβραϊκής θρησκευτικής εορτής ανάπαυσης, χάρη στη λειτουργία Sabbath

Αφαιρούμενο εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας

Τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας αφαιρούνται εύκολα για πλήρη καθαρισμό

Μαγείρεμα πολλαπλών επιπέδων

Πολλά επίπεδα μαγειρέματος επιτρέπουν τη μέγιστη ευελιξία στη χρήση

Κρύα πόρτα

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

AirFry (προαιρετικό εξάρτημα AIRFRY)

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

BBQ (προαιρετικό αξεσουάρ)

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

Πέτρα πίτσας (προαιρετικό αξεσουάρ)

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

Χώρος αποθήκευσης push-pull

Χώρος αποθήκευσης με πορτάκι push-pull, ιδανικός για τα μαγειρικά σκευή ή τα αξεσουάρ