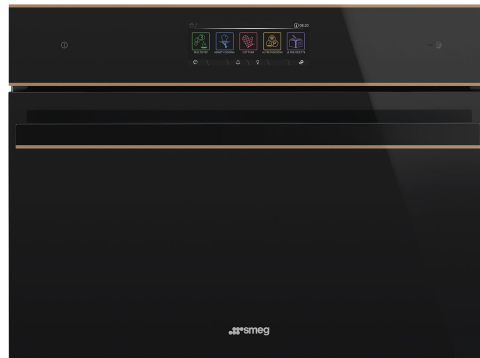


SO4606WM2PNR



Κατηγορία	60cm - ύψος 45cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Πηγή θερμότητας	PEYMA
Cooking method	Combi Μικροκυμάτων
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	Speedwave
Σύστημα καθαρισμού	VaporClean
Κωδικός EAN	8017709315535



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Dolce Stil Novo	Τύπος γυαλιού	Eclipse
Χρώμα	Μαύρο	Πόρτα	Πλήρως γυάλινη
Φινίρισμα	Γυαλιστερό	Λαβή	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Χρώμα λαβής	Μαύρο
Χρώμα Φινιρισματος	Χαλκός	Λογότυπος	Εφαρμοσμένο
Υλικό	Γυαλί		

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



Τύπος οθόνης	VivoScreen max	Αριθμός γλωσσών οθόνης	20
Τύπος οθόνης	TFT	Εμφάνιση γλωσσών	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Τρόπος χειρισμού	Προηγμένος πλήρους αφής		

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	15
Αυτόματα προγράμματα	150
Προσαρμόσιμες συνταγές	10

Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση	Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας	Πίσω αντίσταση & αέρας
Turbo	Eco	Μεγάλο γκριλ
Μεγάλο γκριλ & αέρας	Κάτω αντίσταση	Πίσω + κάτω αντίσταση & αέρας
Pizza		

Λειτουργίες μικροκυμάτων

Μικροκύματα	Πάνω, κάτω αντίσταση, αέρας & μικροκύματα	Πίσω αντίσταση, αέρας & μικροκύματα
Γκριλ & μικροκύματα	Πίσω, κάτω αντίσταση, αέρας & μικροκύματα	Αναθέρμανση

Άλλες λειτουργίες

Απόψυξη βάσει χρόνου	Απόψυξη βάσει βάρους	Φούσκωμα ζύμης
Μαγείρεμα σε πέτρα	BBQ	Air-Fry
Keep warm	Αναθέρμανση πιάτων	Sabbath

Λειτουργίες καθαρισμού

VaporClean

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	SameTime cooking	Ναι
Υπενθύμιση	Ναι	DeltaT cooking	Ναι
Χρονοδιακόπτης	3	Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Κλειδώμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών	Ναι	Λειτουργία επίδειξης	Ναι
Άλλες επιλογές	Keep warm, Eco light, Ρύθμιση γλώσσας, Οθόνη ψηφιακού ρολογιού, Ένταση ήχου, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα	Αισθητήρες αφής	Ναι
Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας	Ναι	Ιστορικό πρόσφατα επιλεγμένων λειτουργιών	Ναι, οι τελευταίες 10 λειτουργίες
		Ταχεία προθέρμανση	Ναι
		Λειτουργία Instant GO	Ναι

Multi-step cooking	Ναι, μέχρι 3 στάδια
Smart cooking	Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Capacity (Lt)	40 l
Κοιλότητα	QS-Galileo
Ελάχιστη θερμοκρασία	25 °C
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C
Αριθμός οδηγών	2
Αριθμός λαμπτήρων	1
Τύπος λαμπτήρων	Led
Ισχύς λαμπτήρα	3 W
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W
Ισχύς άνω αντίστασης	1000 W
Ισχύς γκριλ	1700 W
Ισχύς μεγάλου γκριλ	2700 W
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	1400 W
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι

Τύπος ανοίγματος πόρτας	Προς τα κάτω
Πόρτα	Πόρτα ασφαλείας
Κρύσταλλα πόρτας	3
Απενεργοποίηση μικροκυμάτων με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι
Μεντεσέδες Soft Close	Ναι
Μεντεσέδες Soft Open	Ναι
Inverter	Ναι
Stirrer - Συνεχής ανακατεύθυνση μικροκυμάτων	Ναι
Καπνοδόχος	Διπλό
Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Cooling duct	Single
Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	214x462x397 mm
Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
Προστασία οθόνης μικροκυμάτων	Ναι

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Καθαρή χωρητικότητα	40 λίτρα
Αριθμός κοιλοτήτων	1

Ισχύς μικροκυμάτων	900 W
---------------------------	-------

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



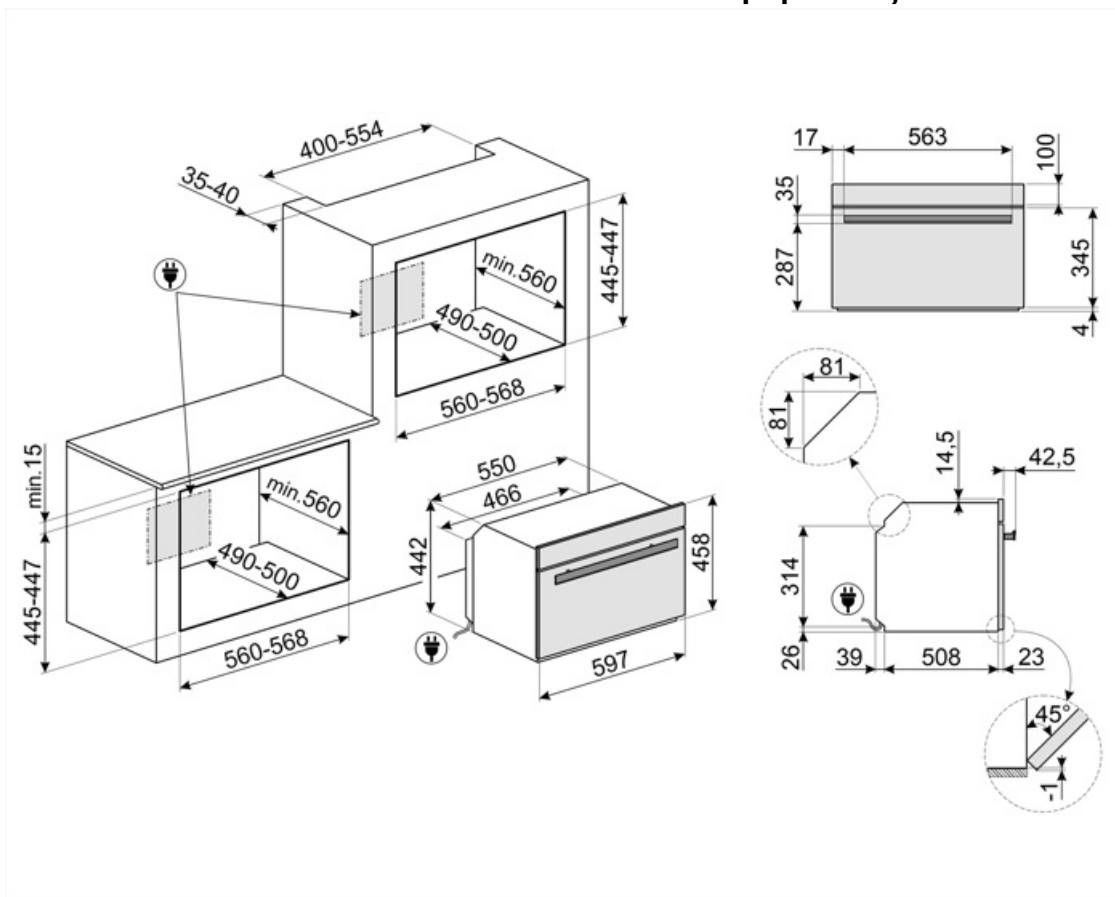
Ράφι με προστασία πίσω (κοίλο)	1
Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Γυάλινο ταψί	1

Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής	1
Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος	Ναι, πολλαπλών σημείων

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση	220-240 V
Φις	Όχι

Ονομαστική ισχύς	3000 W
Συχνότητα (Hz)	50/60 Hz



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.



ET50

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 50 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά



GTT2

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



STONE2

Ορθογώνια πέτρα πίτσας χωρίς λαβές, κατάλληλη για φούρνους πλάτους 45 και 60 εκατοστών. Διαστάσεις W42 x H1,8 x D37,5cm. Ιδανικός για το μαγείρεμα πίτσας με τα ίδια αποτελέσματα με έναν κλασσικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φокάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα



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 τηγανιτές πατάτες, τα τηγανητά λαχανικά και τα ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο τηγάνισμα και τραγανότητα.



ET20

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



GTP2

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

































PALPZ


















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



Symbols glossary

-  Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  Απόψυξη κατά βάρος: Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης
-  Αυτόματη απενεργοποίηση φωτισμού: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.
-  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 κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.
-  Πίσω και κάτω αντίσταση με αέρα: Η προσθήκη της κάτω αντίστασης προσθέτει επιπλέον θερμότητα στη βάση για τα τρόφιμα που απαιτεί επιπλέον μαγείρεμα.
-  Combi μικροκυμάτων: Αυτός ο φούρνος συνδυάζει δύο διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος (τον παραδοσιακό και τα μικροκύματα). Οι combi φούρνοι αυξάνουν τις δυνατότητες μαγειρέματος, ενώ ταυτόχρονα παρέχουν μέγιστη ευελιξία χρήσης.
-  Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.
-  Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
-  Ηλεκτρική
-  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.
-  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:** έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από την πάνω διπλή αντίσταση ενώ ο ανεμιστήρας είναι ενεργός. Επιτρέπει το βέλτιστο ψήσιμο των πιο χοντρών κομματιών κρέατος.
-  **Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση του θερμαντικού στοιχείου σε συνδυασμό με ανεμιστήρα και φούρνο μικροκυμάτων.**
-  **Ο ανεμιστήρας σε συνδυασμό με το παραδοσιακό μαγείρεμα, όπου η θερμότητα παράγεται από πάνω και κάτω, παρέχει ομοιόμορφη θερμότητα. Η προσθήκη της λειτουργίας μικροκυμάτων επιτρέπει τα ίδια μαγειρικά αποτελέσματα σε λιγότερο χρόνο.**
-  **Λειτουργία πίτσας:** Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  **Μικρές συσκευές ύψους 45 cm - ιδανική λύση για την κάλυψη των λειτουργικών απαιτήσεων των σετ κουζίνας μικρού ύψους. Διατίθεται σε διάφορους τύπους και σε διαφορετικά στυλ.**
-  **Προθέρμανση:** Μια επιλογή για τη θέρμανση των πιάτων και τη διατήρηση των έτοιμων γευμάτων ζεστά.
-  **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**
-  **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.
-  **Μικροκύματα:** Διεισδύοντας κατευθείαν στο φαγητό, τα μικροκύματα μαγειρεύουν πολύ γρήγορα και με σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας. Κατάλληλα για μαγείρεμα χωρίς λίπος, είναι επίσης σε θέση να ξεπαγώσουν και να ζεστάνουν τα τρόφιμα χωρίς να αλλοιώσουν την αρχική τους εμφάνιση και άρωμα. Η λειτουργία μικροκυμάτων μπορεί επίσης να συνδυαστεί με συμβατικές λειτουργίες με όλα τα πλεονεκτήματα που προκύπτουν. Ιδανικό για όλα τα είδη τροφίμων.
-  **Μικροκύματα + γκριλ:** Η χρήση του γκριλ έχει ως αποτέλεσμα το τέλειο ρόδισμα της επιφάνειας του φαγητού. Η δράση των μικροκυμάτων επιτρέπει το μαγείρεμα του εσωτερικού μέρους του φαγητού σε σύντομο χρονικό διάστημα.
-  **Αυτή η λειτουργία μπορεί να ζεστάνει τα προμαγειρεμένα πιάτα, χωρίς να στεγνώσει ή να σκληρύνει.**
-  **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.
-  **KEEP WARM.** Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος
-  **Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας:** Είναι δυνατή η εμφάνιση της θερμοκρασίας που ανιχνεύεται από τον ανιχνευτή και η ρύθμιση της θερμοκρασίας στόχου που πρέπει να φτάσει το πιάτο. Όταν ο πυρήνας του πιάτου φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, το μαγείρεμα σταματάει
-  **Ταχεία προθέρμανση:** Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.

-  **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 2 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  Συσκευές με δυνατότητα σύνδεσης Wi-Fi. Μέσω της εφαρμογής SmegConnect μπορείτε να παρακολουθείτε και να ελέγχετε εξ αποστάσεως συσκευές μέσω smartphone και tablet (iOS και Android).
-  **Μαγείρεμα σε βήματα:** Μπορείτε να ρυθμίσετε έως 3 φάσεις μαγειρέματος στην ίδια συνταγή ανάλογα με τη λειτουργία, το χρόνο και/ή τη θερμοκρασία. Στο τέλος της μιας φάσης η επόμενη θα ξεκινήσει αυτόματα
-  **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 επικαθίσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  Η οθόνη 6.3" VIVOscreen Max αποτελεί την πιο ολοκληρωμένη και προηγμένη έγχρωμη διεπαφή αφής για την αυτόματη διαχείριση προγραμμάτων ψησίματος όπως Delta T, Multi-step και SameTime.
-  **INSTANT GO:** ενεργοποιώντας αυτήν την επιλογή προχωράτε σε άμεση έναρξη του μαγειρέματος. Η προθέρμανση περιλαμβάνεται στον χρόνο μαγειρέματος και ο φούρνος θα φτάσει σταδιακά στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ιδιαίτερα κατάλληλο για κατεψυγμένα τρόφιμα.
-  **Οδηγός αφής:** Κρατώντας πατημένο οποιοδήποτε σύμβολο για 3 δευτερόλεπτα μπορείτε να πάρετε πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία του
-  Το Smart Cooking είναι η τέλεια συνταγή για κάθε περίπτωση. Κρέας, ψάρι, ζυμαρικά, επιδόρπια κ.λπ. έως και 150 αυτόματες συνταγές που επιτρέπουν να κάνετε οποιαδήποτε προετοιμασία με ένα μόνο κλικ. Αποφασίστε το μενού και ο φούρνος αναλαμβάνει τα υπόλοιπα.
-  **Soft close:** όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.
-  **Τηλεσκοπικές ράγες:** σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.
-  **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.
-  **Συνδεσιμότητα Wi-Fi**
-  **Keep warm:** η λειτουργία επιτρέπει τη διατήρηση των φαγητών ζεστών μετά το μαγείρεμα.
-  **Ενεργή και ελεγχόμενη διανομή μικροκυμάτων.** Ο ανεμιστήρας Microwave Stirrer διανέμει ομοιόμορφα τα κύματα μέσα στο φούρνο, μειώνοντας την ανάγκη για περιστρεφόμενο δίσκο.



Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πολλαπλών σημείων διαθέτει τρία σημεία ανίχνευσης. Αυτό σημαίνει ότι δεν ανιχνεύεται μόνο η θερμοκρασία στο εσωτερικό, αλλά και η θερμοκρασία σε άλλα σημεία. Ο φούρνος θα επεξεργαστεί όλα αυτά τα δεδομένα για να αποφύγει τις ανομοιομορφίες στο μαγείρεμα. Με αυτόν τον τρόπο κάθε προϊόν μπορεί να μαγειρευτεί με επαγγελματικό τρόπο όπως στα εστιατόρια.



SameTime cooking: Ο τέλειος τρόπος για να έχετε ένα πλήρες μενού σε λίγα απλά βήματα με σημαντική εξοικονόμηση χρόνου. Η μεγάλη κοιλότητα μπορεί να φιλοξενήσει ταυτόχρονα πολλούς τύπους τροφίμων, τα οποία μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς ανταλλαγή οσμών. Οι προσεκτικά μελετημένες θερμοδυναμικές ροές εξασφαλίζουν ομοιόμορφο μαγείρεμα σε κάθε επίπεδο. Ο αλγόριθμος SameTime υπολογίζει τους χρόνους, τις λειτουργίες μαγειρέματος και όλες τις παραμέτρους, έτσι ώστε να είναι έτοιμα 3 φαγητά την ίδια στιγμή



Η τεχνολογία inverter επιτρέπει τη συνεχή παραγωγή μικροκυμάτων στην επιθυμητή ισχύ. Η σταθερή ροή, χωρίς κύκλους ενεργοποίησης και απενεργοποίησης, σας επιτρέπει να ελέγχετε με ακρίβεια τη θερμοκρασία, να μειώνετε τους χρόνους, να αποφεύγετε τη σπατάλη ενέργειας και να επιτυγχάνετε εξαιρετικά αποτελέσματα μαγειρέματος, απόψυξης και αναθέρμανσης, χάρη στη μικρότερη διαφορά μεταξύ της θερμοκρασίας πυρήνα και της επιφάνειας των τροφίμων



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για χρήση της επιφάνειας μπάρμπεκιου διπλής όψης BBQ. Κατάλληλο για την δημιουργία ζουμερών και τραγανών ψητών στο φούρνο, με τη χαρακτηριστική γεύση του ψησίματος στο μπάρμπεκιου. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά, ενώ η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για τη σχάρα τηγανίσματος στον αέρα AIRFRY. Ίδανικό 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.



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για την ορθογώνια πυρίμαχη επιφάνεια PPR2. Διαστάσεις Ίδανική για το ψήσιμο πίτσας για το ίδιο αποτέλεσμα όπως με έναν τυπικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα



Η τεχνολογία διπλής καμινάδας δημιουργεί μια ειδική ροή αέρα στο εσωτερικό του φούρνου η οποία μειώνει τη συμπύκνωση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα, καθώς η κοιλότητα είναι κρύα και το φαγητό είναι ζεστό



Μαγείρεμα με DeltaT Ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα τη θερμοκρασία της κοιλότητας σε μια προκαθορισμένη θερμοκρασία (που ονομάζεται deltaT) υψηλότερη από τη θερμοκρασία στο εσωτερικό που ανιχνεύεται από τον αισθητήρα. Όταν ο αισθητήρας ανιχνεύσει έναν επιπλέον βαθμό στο εσωτερικό, ο φούρνος αυξάνει αυτόματα και την εσωτερική του θερμοκρασία κατά έναν βαθμό. Ο φούρνος προσφέρει τη δυνατότητα επιλογής μεταξύ τριών διαφορετικών τρόπων μαγειρέματος deltaT (αργό, μέτριο και γρήγορο) και ρύθμισης οποιασδήποτε επιθυμητής θερμοκρασίας στο εσωτερικό. Ένας συνδυασμός τεχνολογίας που σας επιτρέπει να έχετε τρυφερά, ζουμερά και υγιεινά προϊόντα υψηλής ποιότητας.