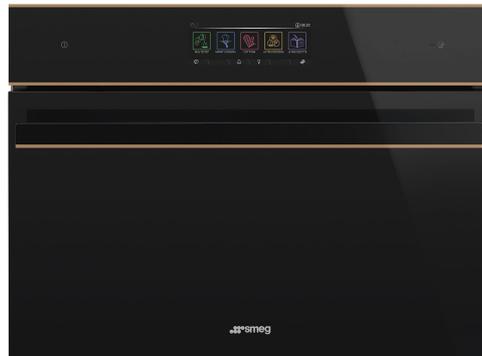


SO4606WS4PNR



Κατηγορία	60cm - ύψος 45cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Vitality System	Ναι
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Πηγή θερμότητας	PEYMA
Cooking method	Combi Ατμού
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	Steam100 Pro
Σύστημα καθαρισμού	VaporClean
Κωδικός EAN	8017709315139



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

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

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, Ρυσική, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Τρόπος χειρισμού	Προηγμένος πλήρους αφής		

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	20
Αυτόματα προγράμματα	150
Επίπεδα υποβοηθούμενα από ατμό	3 + χειροκίνητα
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 μαγειρέματος με παλμικό ατμό

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας | Πίσω + κάτω αντίσταση & αέρας | Πίσω αντίσταση & αέρας |
| Turbo | Μεγάλο γκριλ & αέρας | |

Λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| Ατμός | Πάνω + κάτω αντίσταση + αέρας + ατμός | Πίσω αντίσταση + αέρας + ατμός |
| Κάτω + πίσω αντίσταση + αέρας + ατμός | Αναθέρμανση | Sous Vide |

Άλλες λειτουργίες ατμού

- | | | |
|----------------------|--------------|---------------|
| Καθαρισμός δεξαμενής | Έξοδος νερού | Είσοδος νερού |
| Αφαλάτωση | | |

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



DeltaT cooking

Ναι

Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Υπενθύμιση	Ναι	Λειτουργία επίδειξης	Ναι
Χρονοδιακόπτης	1	Αισθητήρες αφής	Ναι
Άλλες επιλογές	Keep warm, Eco light, Ρύθμιση γλώσσας, Οθόνη ψηφιακού ρολογιού, Ένταση ήχου, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα	Ιστορικό πρόσφατα επιλεγμένων λειτουργιών	Ναι, οι τελευταίες 10 λειτουργίες
Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας	Ναι	Ταχεία προθέρμανση	Ναι
Multi-step cooking	Ναι, μέχρι 3 στάδια	Λειτουργία Instant GO	Ναι
Smart cooking	Ναι		
SameTime cooking	Ναι		

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Capacity (Lt)	41 l
Κοιλότητα	QS-Galileo
Ελάχιστη θερμοκρασία	25 °C
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C
Αριθμός οδηγών	2
Αρ. ανεμιστήρων	1
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
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Κρύσταλλα πόρτας	3
Μεντεσέδες Soft Close	Ναι
Μεντεσέδες Soft Open	Ναι
Καπνοδόχος	Μεταβλητή
Σύστημα ψύξης	Φυγοκεντρικό
Cooling duct	Single
Εύρος ατμού	20 - 100%
Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	214x462x397 mm
Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
Πλήρωση νερού	Fill&Hide 2, αυτόματο
Χωρητικότητα δοχείου	2 l

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ενεργειακή Απόδοση	A++
Καθαρή χωρητικότητα	41 λίτρα
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	0,80 kWh
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας	2,88 MJ

Κατανάλωση ενέργειας με στατικό μαγείρεμα και αέρα	1,58 MJ
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα	0,44 kWh
Αριθμός κοιλοτήτων	1

Δείκτης ενεργειακής απόδοσης

61,1 %

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Ράφι με προστασία πίσω 1
(ανοξείδωτο, κοίλο)

Εμαγιέ ταψί, βάθους 1
50mm

Ένθετη σχάρα ψησίματος 1

Ανοξείδωτο ταψί, βάθους 1
20mm

Ανοξείδωτο ταψί 1
διάτρητο, βάθους 40mm

Τηλεσκοπικοί οδηγοί, 1
ολικής εξαγωγής (inox)

Αισθητήρας Ναι, πολλαπλών σημείων
θερμοκρασίας κρέατος

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση 220-240 V

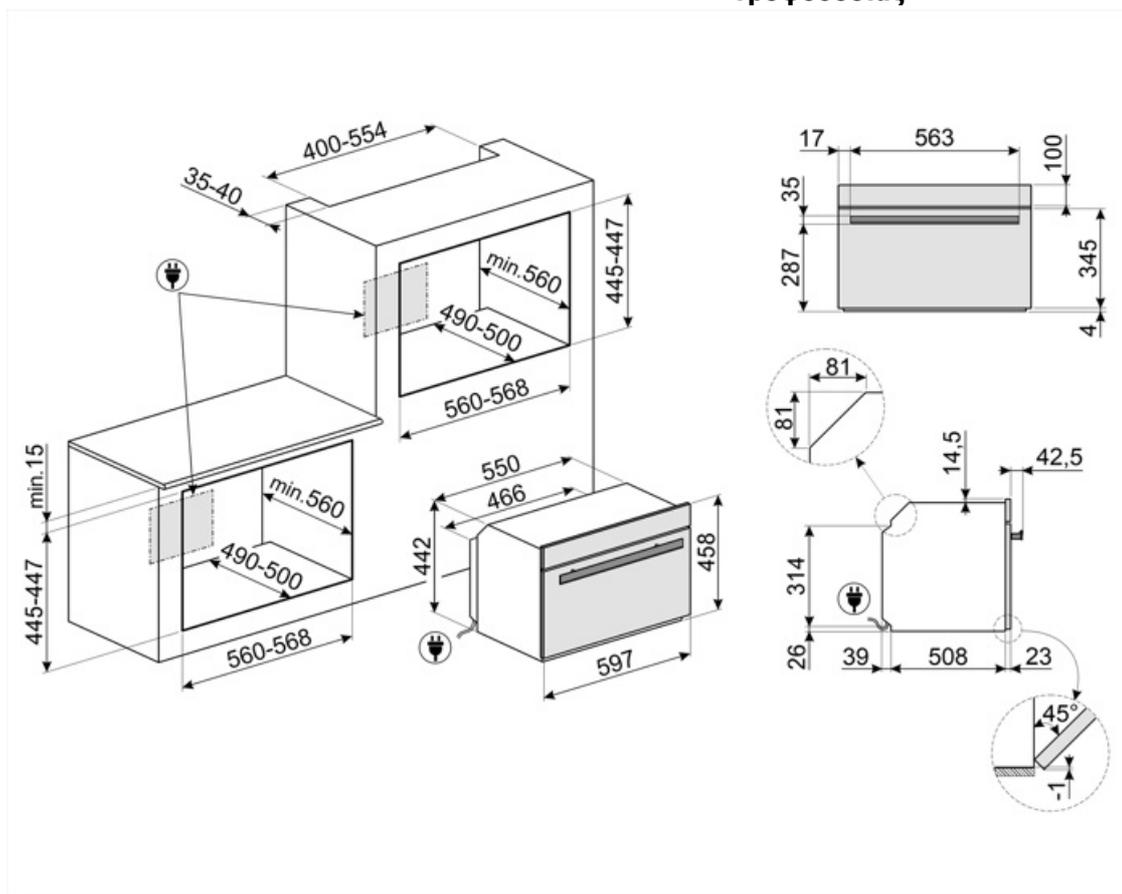
Φις Όχι

Ένταση ρεύματος 13 A

Ονομαστική ισχύς 3000 W

Συχνότητα (Hz) 50/60 Hz

Μήκος καλωδίου 150 cm
τροφοδοσίας



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



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



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



GTTV2

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



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.



BX640

Δίσκος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Y40xΠ455xB176 mm



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





PR3845X

Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δακτυλιές.
Κάλυμμα επιπλού για την τοποθέτηση
περισσότερων φούρνων σε στήλη.



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 φοκάτσια και άλλων συνταγών,
όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα

Symbols glossary

-  A++: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A++ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 20% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.
-  Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.
-  Λειτουργία αφαλάτωσης: Είναι απαραίτητο για την απομάκρυνση της περίσσειας των εναποθέσεων ασβεστόλιθου στο δοχείο και να επιτρέψει την ορθή λειτουργία του προϊόντος. Η ανάγκη εκτέλεσης αυτής της λειτουργίας επισημαίνεται από το ίδιο το προϊόν.
-  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.
-  Συνδυασμός ατμού: οι φούρνοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε ως φούρνος ατμού, είτε ως παραδοσιακός φούρνος, ή εναλλακτικά οι δύο μέθοδοι μπορούν να συνδυαστούν.
-  Απόψυξη κατά βάρος: Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης.
-  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.

-  Πίσω και κάτω αντίσταση με αέρα: Η προσθήκη της κάτω αντίστασης προσθέτει επιπλέον θερμότητα στη βάση για τα τρόφιμα που απαιτεί επιπλέον μαγείρεμα.
-  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.
-  FUN_SOUS_VIDE_72dpi
-  Ο ανεμιστήρας σε συνδυασμό με το παραδοσιακό μαγείρεμα, όπου η θερμότητα παράγεται από πάνω και κάτω, παρέχει ομοιόμορφη θερμότητα. Η προσθήκη της λειτουργίας ατμού επιτρέπει τα ίδια αποτελέσματα μαγειρέματος σε λιγότερο χρόνο.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  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.
-  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.
-  Λειτουργία πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  Μαγείρεμα με ατμό: είναι ένας φυσικός τρόπος μαγειρέματος για κάθε είδους προϊόντα, από λαχανικά μέχρι επιδόρπια, για τη διατήρηση των θρεπτικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων των συστατικών. Ιδανικό για μαγείρεμα χωρίς λίπος, για να ζεσταίνετε το φαγητό χωρίς να το στεγνώνετε. Ο ατμός είναι ιδανικός για ταυτόχρονο μαγείρεμα γευμάτων που απαιτούν διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος.
-  Στοιχείο κυκλοφορίας με ατμό: Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση του θερμαντικού στοιχείου κυκλοφορίας σε συνδυασμό με ανεμιστήρα και παροχή ατμού.
-  Αναθέρμανση: Αυτή η λειτουργία μπορεί να ζεστάνει τα προμαγειρεμένα πιάτα, χωρίς να στεγνώσει ή να σκληρύνει.
-  Ανεμιστήρας με γκριλ και υποβοήθηση ατμού: Για τη δημιουργία ενός τέλει ψητού. Η πρόσθετη υγρασία διατηρεί το κρέας ζουμερό και τρυφερό.



Πίσω αντίσταση με αέρα και υποβοήθηση ατμού: Παρέχει επιπλέον υγρασία στα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εξαιρετικό για ψήσιμο ψωμιού. Η υγρασία επιτρέπει στη ζύμη του ψωμιού να φουσκώσει στην αρχή του μαγειρέματος, δημιουργώντας μια αφράτη ζύμη με ελαφριά υφή. Το υπόλοιπο μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος επιτρέπει τον σχηματικό της κόρας.



Κυκλοφορία + κατώτερο στοιχείο με υποβοήθηση ατμού: Ιδανικό για την αναθέρμανση flans και quiches. Αυτή η λειτουργία θα τσιγαρίσει ξανά τη βάση, ενώ η πλήρωση δεν θα στεγνώσει λόγω της πρόσθετης υγρασίας στην κοιλότητα μαγειρέματος.



Πίσω αντίσταση με αέρα και υποβοήθηση ατμού: Παρέχει επιπλέον υγρασία στα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εξαιρετικό για ψήσιμο ψωμιού. Η υγρασία επιτρέπει στη ζύμη του ψωμιού να φουσκώσει στην αρχή του μαγειρέματος, δημιουργώντας μια αφράτη ζύμη με ελαφριά υφή. Το υπόλοιπο μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος επιτρέπει τον σχηματικό της κόρας.



Turbo με υποβοήθηση ατμού: Για τη δημιουργία ενός τέλει ψητού κρέατος. Η επιπλέον υγρασία διατηρεί το κρέας ζουμερό και τρυφερό, ενώ η θερμότητα από τη λειτουργία turbo δημιουργεί τις καραμελωμένες γεύσεις που γνωρίζουμε και αγαπάμε.



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.



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.



KEEP WARM. Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος



Προθέρμανση: Μια επιλογή για τη θέρμανση των πιάτων και τη διατήρηση των έτοιμων γευμάτων ζεστά.



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



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



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



Οδηγός αφής: Κρατώντας πατημένο οποιοδήποτε σύμβολο για 3 δευτερόλεπτα μπορείτε να πάρετε πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία του



Η κοιλότητα του φούρνου έχει 2 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.



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.



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).



Soft close: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.



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.



Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.



Vapor Clean: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθήσεις στην κοιλότητα του φούρνου.



50 lt: 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.



Το σύστημα φόρτωσης νερού έχει σχεδιαστεί για να ενισχύει την αισθητική του φούρνου. Ο σωλήνας φόρτωσης και εκφόρτωσης μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί από το φούρνο και να γεμίσει με νερό ανά πάσα στιγμή του κύκλου μαγειρέματος, χωρίς το άνοιγμα της πόρτας, εξασφαλίζοντας αδιάλειπτη διάρκεια ατμού.



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.



Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη λειτουργία της συσκευής, συνιστάται να γίνεται ο καθαρισμός του θαλάμου περίπου μία φορά κάθε 2-3 μήνες.



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.



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.



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.



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.



Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για την ορθογώνια πυρίμαχη επιφάνεια PPR2. Διαστάσεις Ιδανική 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



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.