

SO6303APN



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Vitality System	Ναι
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Cooking method	Multitech
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	Omnichef
Σύστημα καθαρισμού	VaporClean
Κωδικός EAN	8017709344719



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Classic	Serigraphy type	Σύμβολα
Χρώμα	Μαύρο ματ	Πόρτα	2 οριζόντιες λωρίδες
Φινίρισμα	Ματ	Λαβή	Classic
Design	Flat	Χρώμα λαβής	Μαύρο
Υλικό	Ανοξείδωτο ατσάλι	Λογότυπος	Μεταξοτυπία
Τύπος γυαλιού	Eclipse	Χειριστήρια	Classic
Χρώμα σειρογραφίας	Ασημί	Χρώμα χειριστηρίων	Μαύρο

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ




Τύπος οθόνης	VivoScreen	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 χειρισμός αφής & χειριστήρια	Αριθμός χειριστηρίων	2


ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	26
Αυτόματα προγράμματα	150

Επίπεδα υποβοηθούμενα από ατμό
Προσαρμόσιμες συνταγές
Μαγειρικές λειτουργίες

3 + χειροκίνητα
 10

 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



Sous Vide

Άλλες λειτουργίες ατμού

 Καθαρισμός δεξαμενής

 Έξοδος νερού

 Είσοδος νερού

 Αφαλάτωση

Λειτουργίες μικροκυμάτων


 Μικροκύματα



Πάνω, κάτω αντίσταση, αέρας &
 μικροκύματα



Πίσω αντίσταση, αέρας & μικροκύματα

 Γκριλ & μικροκύματα

Πίσω, κάτω αντίσταση, αέρας &

μικροκύματα

Λειτουργίες Multitech

Multitech

Twintech

Άλλες λειτουργίες

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

Λειτουργίες καθαρισμού

VaporClean

Λειτουργία Sabbath

Ναι

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστερήση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	SameTime cooking	Ναι
Υπενθύμιση	Ναι	DeltaT cooking	Ναι
Χρονοδιακόπτης	2	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
Multi-step cooking	Ναι, έως 2 βήματα	Ταχεία προθέρμανση	Ναι
Smart cooking	Ναι	Λειτουργία Instant GO	Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Capacity (Lt)	68 l	Πόρτα	Cool Touch
Κοιλότητα	QS-Galileo	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Ελάχιστη θερμοκρασία	25 °C	Κρύσταλλα πόρτας	4
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C	Μεντεσέδες Soft Close	Ναι
Αριθμός οδηγιών	5	Μεντεσέδες Soft Open	Ναι
Αρ. ανεμιστήρων	1	Inverter	Ναι
Αριθμός λαμπτήρων	2		

Τύπος λαμπτήρων	LED πολλαπλών επιπέδων	Stirrer - Συνεχής ανακατεύθυνση μικροκυμάτων	Ναι
Ισχύς λαμπτήρα	5 W	Καπνοδόχος	Διπλό
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Σύστημα ψύξης	Φυγοκεντρικό
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Cooling duct	Double
Ισχύς άνω αντίστασης	1000 W	Speed Reduction	Ναι
Ισχύς γκριλ	1700 W	Cooling System	
Ισχύς μεγάλου γκριλ	2700 W	Εύρος ατμού	20 - 100%
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	353x470x397 mm
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Τύπος ανοίγματος πόρτας	Προς τα κάτω	Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
		Πλήρωση νερού	Fill&Hide 2, αυτόματο
		Χωρητικότητα δοχείου	2 l

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Καθαρή χωρητικότητα 68 λίτρα
Αριθμός κοιλοτήτων 1

Ισχύς μικροκυμάτων 900 W

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Πολυτελής σχάρα (inox) 2
Εμαγιέ ταψί, βάθους 50mm 1
Ένθετη σχάρα ψησίματος 1
Ανοξείδωτο ταψί, βάθους 20mm 1

Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο, βάθους 40mm 1
Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής 1
Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος Ναι, πολλαπλών σημείων

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση 220-240 V
Φις Όχι
Ένταση ρεύματος 13 A

Ονομαστική ισχύς 3000 W
Συχνότητα (Hz) 50/60 Hz
Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας 150 cm



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.



BX640P

Δίσκος διάτρητος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Υ40xΠ455xΒ176 mm



ET20

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



GTT2

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



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.



BX640

Δίσκος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Υ40xΠ455xΒ176 mm



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



PR3845N

Μαύρο κάλυμμα για έπιπλα όταν τοποθετούνται περισσότεροι φούρνοι στη στήλη



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 φokaτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα
Διαστάσεις: M42 x Y1,8 x P37,5 cm.















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

-  Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.
-  Απόψυξη κατά βάρος: Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης
-  Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
-  Ηλεκτρική
-  Cool Touch: Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό επαπτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοανκλαστικών γυαλιών, η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια της πόρτας διατηρείται κάτω από τους 50°C. Εκτός από την ασφάλεια, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από υπερθέρμανση.
-  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.
-  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
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Μικροκύματα: Διεσθύνοντας 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.
-  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.

-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  Ανεμιστήρας με γκριλ και υποβοήθηση ατμού: Για τη δημιουργία ενός τέλει ψητού. Η πρόσθετη υγρασία διατηρεί το κρέας ζουμερό και τρυφερό.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.
-  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
-  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.

-  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.
-  Η οθόνη 4.3" VIVOscreen διαθέτει 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.
-  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.
-  Μόνο με την τεχνολογία Galileo Multi Cooking μπορείτε να συνδυάσετε έως και τρεις διαφορετικές τεχνολογίες και να αξιοποιήσετε τα καλύτερα στοιχεία τους: ατμός, μικροκύματα, μαγείρεμα με αέρα. Οι φούρνοι αυτής της γενιάς μπορούν να χρησιμοποιούν οποιονδήποτε από αυτούς τους τρόπους μαγειρέματος μεμονωμένα ή να τους συνδυάζουν κατά βούληση. Και οι δύο ακολουθούν μια οριζόντια προσέγγιση μαγειρέματος (multistep), κατά την οποία οι διάφορες τεχνικές μαγειρέματος είναι διαδοχικά τοποθετημένες, και μια κάθετη προσέγγιση (multitech), κατά την οποία υπάρχει ένας εντελώς ελεύθερος συνδυασμός των τριών αυτών τεχνικών ταυτόχρονα. Ο ατμός είναι υγιεινός, τα μικροκύματα είναι γρήγορα και το παραδοσιακό μαγείρεμα είναι τραγανό. Ο φούρνος ξέρει πώς να τις κατανέμει και να τις χρησιμοποιεί με σύνεση για να εξασφαλίζει καινοτόμα αποτελέσματα με εξοικονόμηση χρόνου έως και 70% σε σύγκριση με το παραδοσιακό μαγείρεμα.
-  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 επικαθίσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  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.
-  Τα φώτα LED τελευταίας γενιάς, που είναι τοποθετημένα σε όλο το ύψος της κοιλότητας, εγγυώνται τέλεια ορατότητα σε πολλά επίπεδα. Όσα ταψιά και αν τοποθετήσετε στο φούρνο, το φαγητό στο εσωτερικό του θα είναι πάντα ευδιάκριτο και θα μπορείτε να ελέγχετε την πρόοδο της διαδικασίας μαγειρέματος. Εκτός από την εγγυημένη απόδοση, τα φώτα LED έχουν μοντέρνα εμφάνιση και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας, εξοικονομούν έως και 80% και διαρκούν 25 φορές περισσότερο από τους παραδοσιακούς λαμπτήρες αλογόνου.
-  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.



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. 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



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 Delta T 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.



Λειτουργία για το λιώσιμο του βουτύρου και της σοκολάτας χωρίς τη χρήση μπεν μαρί



Λειτουργία για το μαλάκωμα του βουτύρου και του τυριού. Είναι χρήσιμη για να φέρετε γρήγορα τα κατεψυγμένα επιδόρπια σε θερμοκρασία σερβιρίσματος. Η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το μαλάκωμα του παγωτού.



Λειτουργία για την παρασκευή popcorn συσκευασμένου σε σακούλες