

SO6303APX



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Σύστημα ζωτικότητας	Ναι
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Cooking method	Multitech
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	Omnichef
Cleaning system	VaporClean
Κωδικός EAN	8017709305819



ΑΙΘΗΤΙΚΗ

Αιθητική	Classic	Τύπος γυαλιού	Eclipse
Χρώμα	Ανοξειδωτο ασάλι	Serigraphy colour	Black
Φινίρισμα	Χωρίς δαχτυλιές	Πόρτα	Με 2 οριζόντιες ταινίες
Design	Flat	Λαβή	Classic
Υλικό	Ανοξειδωτο ασάλι	Χρώμα λαβής	Ύψη χάλυβα
Τύπος χάλυβα	Βουρτσισμένο	Logo	Embossed

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



Τύπος οθόνης	VivoScreen	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)
Οθόνη	TFT	Αριθμός χειριστηρίων	2
Τρόπος χειρισμού	Προηγμένη πλήρης αφή & κουμπιά	Αισθητική χειριστηρίων	Classic
Αριθμός γλωσσών οθόνης	20	Χρώμα χειριστηρίων	Μεταλλικό φινίρισμα

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	26
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 αντίσταση & αέρας |  Πίσω + κάτω 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 |  Μικροκύματα + Κυκλοφορία + κάτω μέρος | |

Λειτουργίες Multitech

Twintech

Multitech

Άλλες λειτουργίες

 Απόψυξη βάσει χρόνου	 Απόψυξη βάσει βάρους	 Φούσκωμα ζύμης
 Μαγείρεμα με πέτρα	 BBQ	 Air-Fry
 Διατήρηση ζεστού	 Αναθέρμανση πιάτων	 Sabbath

Λειτουργίες καθαρισμού

 Vapor Clean

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	Ταυτόχρονα Μαγειρική DeltaT	Ναι
Υπενθύμιση	Ναι	Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Χρονοδιακόπτης	2	Λειτουργία επίδειξης Αισθητήρες αφής	Ναι
Κλειδώμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών	Ναι	Ιστορικό πρόσφατα επιλεγμένων λειτουργιών	Ναι, οι τελευταίες 10 λειτουργίες
Άλλες επιλογές	Διατήρηση ζεστού φαγητού, Eco light, Ρύθμιση γλώσσας, Οθόνη ψηφιακού ρολογιού, Τόννοι, Ένταση ήχου, Φωτεινότητα	Ταχεία προθέρμανση Άμεση εκκίνηση	Ναι
Μαγείρεμα με θερμομέτρο αισθητήρα	Ναι		
Μαγείρεμα πολλαπλών σταδίων	Ναι, έως 2 βήματα		
Έξυπνο μαγείρεμα	Ναι		
Εναλλαγή χειρισμού με κουμπιά αντί οθόνης αφής	Ναι		

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ελάχιστη θερμοκρασία	30 °C	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C	Κρύσταλλα πόρτας	4
Αριθμός οδηγών	5	Μεντεσέδες Soft Close	Ναι
Τύπος οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Μαλακό άνοιγμα	Ναι
Αρ. ανεμιστήρων	1	Μετατροπέας	Ναι
Αριθμός λαμπτήρων	2	Μηχανισμός ανάδευσης μικροκυμάτων	Ναι
Τύπος λαμπτήρων	LED πολλαπλών επιπέδων	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Ισχύς λαμπτήρα	5 W		

Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Καπνοδόχος Σύστημα ψύξης	Διπλό Φυγοκεντρικό
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Cooling duct	Double
Ισχύς άνω αντίστασης	1000 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Ισχύς γκριλ	1700 W	Εύρος ατμού	20 - 100%
Μεγάλο γκριλ	2700 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)	353x470x397 mm
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
Τύπος ανοίγματος πόρτας	Standard	Πλήρωση νερού	Fill&Hide 2, αυτόματο
Πόρτα	Cool Touch	Χωρητικότητα δοχείου	2 l
Υποδοχή αισθητήρα κρέατος	Ναι, πλάι		

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Καθαρή χωρητικότητα 68 λίτρα
Αριθμός κοιλότητων 1

Ισχύς μικροκυμάτων 900 W

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



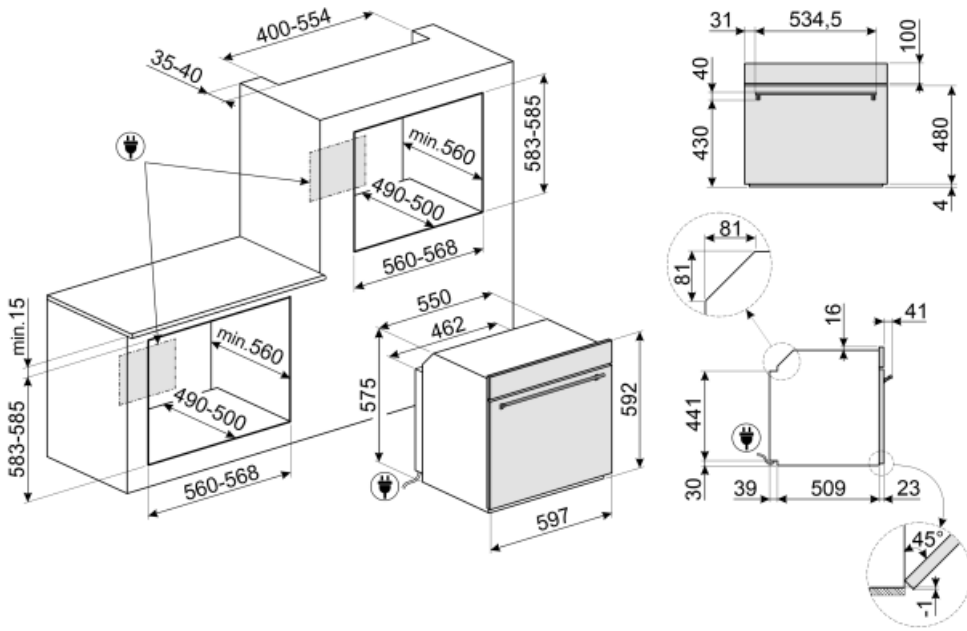
Πολυτελής σχάρα (inox) 2
Βαθύς δίσκος με σμάλτο (50mm) 1
Ένθετη σχάρα ψησίματος 1
Ανοξείδωτο ταψί (20mm) 1

Διάτρητο ανοξείδωτο ταψί (40mm) 1
Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής 1
Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος Ναι, πολλαπλών σημείων

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση 220-240 V
Ρεύμα 13 A
Ονομαστική ισχύς 3000 W

Συχνότητα (Hz) 50/60 Hz
Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας 115 cm



Not included accessories

AIRFRY

Ταψί τηγανιτών 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.



PR3845N

Μαύρο κάλυμμα για έπιπλα όταν τοποθετούνται περισσότεροι φούρνοι στη στήλη



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

Δίσκος σμάλτου, βάθους 50mm



BX640P

Δίσκος διάτρητος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Υ40xΠ455xΒ176 mm



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 φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα. Διαστάσεις: Μ42 x Υ1,8 x Π37,5 cm.



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



SFLK1

Παιδική ασφάλεια

PR3845X

Ανοξείδωτος χάλυβας ανθεκτικός στα δακτυλικά αποτυπώματα. Κάλυμμα για έπιπλα στην τοποθέτηση στηλών περισσότερων φούρνων



BX640

Δίσκος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Υ40xΠ455xΒ176 mm



ET20

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm



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.















PALPZ

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



Symbols glossary (TT)

-  Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για την πλάκα μπάρμπεκιου διπλής όψης. Κατάλληλο για την αναδημιουργία ζουμερών και τραγανών πιάτων στο φούρνο με τη χαρακτηριστική γεύση του μαγειρέματος σε γκριλ. Η ραβδωτή πλευρά είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για κρέατα και τυριά, ενώ η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.
-  Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.
-  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 κυκλοφορία 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
-  Απόψυξη κατά βάρος: Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης
-  Τετραπλά τζάμια: Αριθμός θυρών με τζάμια.
-  Ηλεκτρική
-  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.
-  Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.
-  Η τεχνολογία διπλής καπνοδόχου δημιουργεί μια ειδική ροή αέρα στο εσωτερικό της κοιλότητας η οποία μειώνει τη συμπύκνωση μέσα σε αυτό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα, καθώς η κοιλότητα είναι κρύα και το φαγητό είναι ζεστό
-  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.
-  Ο αυτόματος φωτισμός σβήνει: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.
-  Εσωτερικό σμάλτου: Το εσωτερικό σμάλτου όλων των φούρνων Smeg έχει ειδική αντιόξινη επένδυση που βοηθά να διατηρείται το εσωτερικό καθαρό μειώνοντας την ποσότητα του μαγειρικού γράσου που προσκολλάται σε αυτό.



Fresh Touch: Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό εφαπτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοανакλαστικών γυαλιών, η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια της πόρτας διατηρείται κάτω από τους 50° C. Εκτός από την παροχή ασφάλειας, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από την υπερθέρμανση από το φούρνο.



Ανεμιστήρας με άνω και κάτω στοιχεία: Τα στοιχεία σε συνδυασμό με τον ανεμιστήρα στοχεύουν στην παροχή πιο ομοιόμορφης θερμότητας, μια παρόμοια μέθοδος με το συμβατικό μαγείρεμα, οπότε απαιτείται προθέρμανση. Πιο κατάλληλο για αντικείμενα που απαιτούν αργές μεθόδους μαγειρέματος.



Άνω και κάτω στοιχείο μόνο: μια παραδοσιακή μέθοδος μαγειρέματος κατάλληλη για μεμονωμένα αντικείμενα που βρίσκονται στο κέντρο του φούρνου. το πάνω μέρος του φούρνου θα είναι πάντα το πιο ζεστό. Ιδανικό για ψητό, κέικ φρούτων, ψωμί κ.α.



Μόνο κατώτερο θερμαντικό στοιχείο: Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν επιπλέον βασική θερμοκρασία χωρίς να μαυρίζουν, π.χ. πιάτα ζαχαροπλαστικής, πίτσα. Κατάλληλο επίσης και για αργό μαγείρεμα βραστών και κατσαρόλας.



Κυκλοφορία με κατώτερο στοιχείο: Η προσθήκη του κάτω στοιχείου προσθέτει επιπλέον θερμότητα στη βάση για τα τρόφιμα που απαιτεί επιπλέον μαγείρεμα.



Κυκλοφορία: Ο συνδυασμός του ανεμιστήρα και του κυκλικού στοιχείου γύρω του δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβεί τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη ενέργεια και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.



ECO: Ο συνδυασμός γκριλ, ανεμιστήρα και κάτω στοιχείου είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.



...



Μαγείρεμα με Delta T Ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα τη θερμοκρασία της κοιλότητας σε μια προκαθορισμένη θερμοκρασία (που ονομάζεται delta T) 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 delta T (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.



Στοιχείο γκριλ: Η χρήση γκριλ δίνει άριστα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα κρέατος μεσαίων και μικρών μεριδών, ειδικά όταν συνδυάζεται με ψησταριά (όπου είναι δυνατών). Ιδανικό και για λουκάνικα και μπέικον.























Ανεμιστήρας με στοιχείο γκριλ: Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διαφόρων τροφίμων, μπριζόλες, μπριζόλες, λουκάνικα κλπ. δίνοντας ακόμη και καφέ και διανομή θερμότητας, χωρίς να στεγνώσει το φαγητό. Τα δύο κορυφαία επίπεδα που συνιστώνται για χρήση, και το κάτω μέρος του φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει τα στοιχεία ζεστά την ίδια στιγμή, μια εξαιρετική εγκατάσταση όταν μαγειρεύετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες φαγητού.



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.

-  Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση του θερμαντικού στοιχείου σε συνδυασμό με ανεμιστήρα και φούρνο μικροκυμάτων.
-  Μικροκύματα + στοιχείο γκριλ: Η χρήση του γκριλ έχει ως αποτέλεσμα το τέλειο μαύρισμα της επιφάνειας του φαγητού. Η δράση των φούρνων μικροκυμάτων επιτρέπει αντί του μαγειρέματος σε σύντομο χρονικό διάστημα το εσωτερικό μέρος του φαγητού.
-  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 αποτελέσματα μαγειρέματος σε λιγότερο χρόνο.
-  Λειτουργία πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  FUN_SOUS_VIDE_72dpi
-  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.
-  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.
-  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
-  Κυκλοφορία με άνω και κάτω στοιχεία: Η χρήση του ανεμιστήρα και με τα δύο στοιχεία επιτρέπει στο φαγητό να μαγειρεύεται γρήγορα και αποτελεσματικά, ιδανικό για μεγάλες αρθρώσεις που απαιτούν σχολαστικό μαγείρεμα. Προσφέρει παρόμοιο αποτέλεσμα με την ψησταριά, μετακινώντας τη θερμότητα γύρω από το φαγητό, αντί να μετακινεί το ίδιο το φαγητό, επιτρέποντας το μαγείρεμα οποιουδήποτε μεγέθους ή σχήματος.
-  Ανεμιστήρας με ψησταριά με υποβοήθηση ατμού: Για τη δημιουργία ενός τέλει ψητού κρέατος. Η επιπλέον υγρασία διατηρεί το κρέας ζουμερό και τρυφερό, ενώ η θερμότητα fro
-  Κυκλοφορία με υποβοήθηση ατμού: Παρέχει επιπλέον υγρασία στα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εξαιρετικό για ψήσιμο ψωμιού. Η υγρασία επιτρέπει στη ζύμη ψωμιού να τεντωθεί περαιτέρω στην αρχή του μαγειρέματος, δημιουργώντας μια αεριζόμενη ζύμη με ελαφριά υφή. Το υπόλοιπο μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος επιτρέπει τον σχηματικό του φλοιού κρούστας.
-  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.
-  Κυκλοφορία με υποβοήθηση ατμού: Παρέχει επιπλέον υγρασία στα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εξαιρετικό για ψήσιμο ψωμιού. Η υγρασία επιτρέπει στη ζύμη ψωμιού να φουσκώσει περαιτέρω στην αρχή του μαγειρέματος, δημιουργώντας μια αεριζόμενη ζύμη με ελαφριά υφή. Το υπόλοιπο μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος επιτρέπει τον σχηματικό του φλοιού κρούστας.

- | | |
|--|---|
|  <p>Turbo με υποβοήθηση ατμού: Για τη δημιουργία ενός τέλεια 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.</p> |  <p>Εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί: Η εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί μόνο, μια ενιαία επίπεδη επιφάνεια που είναι απλό να διατηρηθεί καθαρή.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dri</p> |  <p>Προθέρμανση: Μια επιλογή για τη θέρμανση των πιάτων και τη διατήρηση των έτοιμων γευμάτων ζεστά.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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</p> |
|  <p>Ταχεία προθέρμανση: Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>Οδηγός αφής: Κρατώντας πατημένο οποιοδήποτε σύμβολο για 3 δευτερόλεπτα μπορείτε να πάρετε πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία του</p> |  <p>Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.</p> |
|  <p>Έξυπνο σύστημα μαγειρέματος: για το τέλειο μαγείρεμα είναι απλά απαραίτητο να επιλέξετε το είδος και το βάρος του φαγητού και τη θερμοκρασία μαγειρέματος: οποιαδήποτε άλλη ρύθμιση θα προσαρμοστεί αυτόματα.</p> |  <p>Μαλακό κλείσιμο: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.</p> |
|  <p>Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη λειτουργία της συσκευής, συνιστάται να γίνεται ο καθαρισμός του θαλάμου περίπου μία φορά κάθε 2-3 μήνες.</p> |  <p>Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.</p> |
|  <p>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> |  <p>Καθαρισμός ατμών: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό για τη χαλάρωση των εναποθέσεων στην κοιλότητα του φούρνου.</p> |
|  <p>Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.</p> |  <p>...</p> |
|  <p>...</p> |  <p>Ενεργή και ελεγχόμενη διανομή μικροκυμάτων. Ο ανεμιστήρας Microwave Stirrer διανέμει ομοιόμορφα τα κύματα μέσα στο φούρνο, μειώνοντας την ανάγκη για περιστρεφόμενο δίσκο.</p> |



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.



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 αποδοτικότητα, τα φώτα LED έχουν επίσης μοντέρνα εμφάνιση και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας, εξοικονομούν έως και 80% του κόστους και διαρκούν 25 φορές περισσότερο από τους παραδοσιακούς λαμπτήρες αλογόνου.



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 το ράφι ψησίματος 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 οι τηγανητές πατάτες, τα τηγανητά λαχανικά και τα ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο τηγάνισμα και τραγανότητα.



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