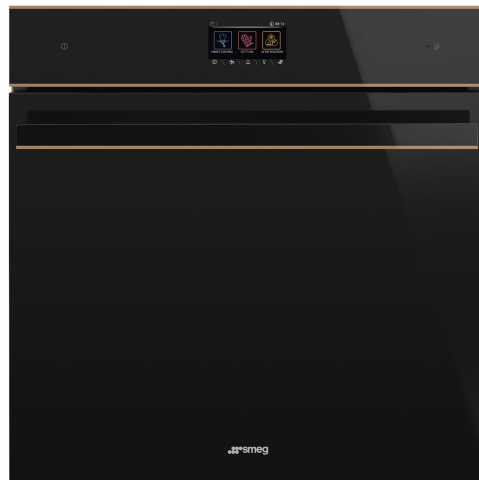


SO6604M2PNR



Κατηγορία	60cm
Οικογένεια προϊόντων	Φούρνος
Παροχή ενέργειας	Ηλεκτρική
Cooking method	Combi Μικροκυμάτων
ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO	SpeedwaveXL
Σύστημα καθαρισμού	VaporClean
Κωδικός EAN	8017709345549



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	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	Πλήρης αφή		

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	20
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
Melt	Soft	Pop-corn
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 Αισθητήρες αφής	Ναι
		Ιστορικό πρόσφατα επιλεγμένων λειτουργιών	Ναι, οι τελευταίες 10 λειτουργίες
		Ταχεία προθέρμανση	Ναι
		Λειτουργία Instant GO	Ναι

Άλλες επιλογές	Keep warm, Eco light, Ρύθμιση γλώσσας, Οθόνη ψηφιακού ρολογιού, ECO-logic, Ένταση ήχου, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα
Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας	Ναι
Multi-step cooking	Ναι, έως 2 βήματα
Smart cooking	Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Capacity (Lt)	68 l	Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι
Κοιλότητα	QS-Galileo	Τύπος ανοίγματος πόρτας	Προς τα κάτω
Ελάχιστη θερμοκρασία	25 °C	Πόρτα	Cool Touch
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αριθμός οδηγών	5	Κρύσταλλα πόρτας	4
Αρ. ανεμιστήρων	1	Μεντεσεέδες Soft Close	Ναι
Αριθμός λαμπτήρων	2	Μεντεσεέδες Soft Open	Ναι
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Inverter	Ναι
Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι	Stirrer - Συνεχής ανακατεύθυνση μικροκυμάτων	Ναι
Ισχύς λαμπτήρα	40 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	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	353x470x397 mm
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2000 W	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
		Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Καθαρή χωρητικότητα	68 λίτρα
Αριθμός κοιλότητων	1

Ισχύς μικροκυμάτων 900 W

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Πολυτελής σάρα 1

Γυάλινο ταψί 1

Εμαγιέ ταψί, βάθους 50mm 1

Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής 1

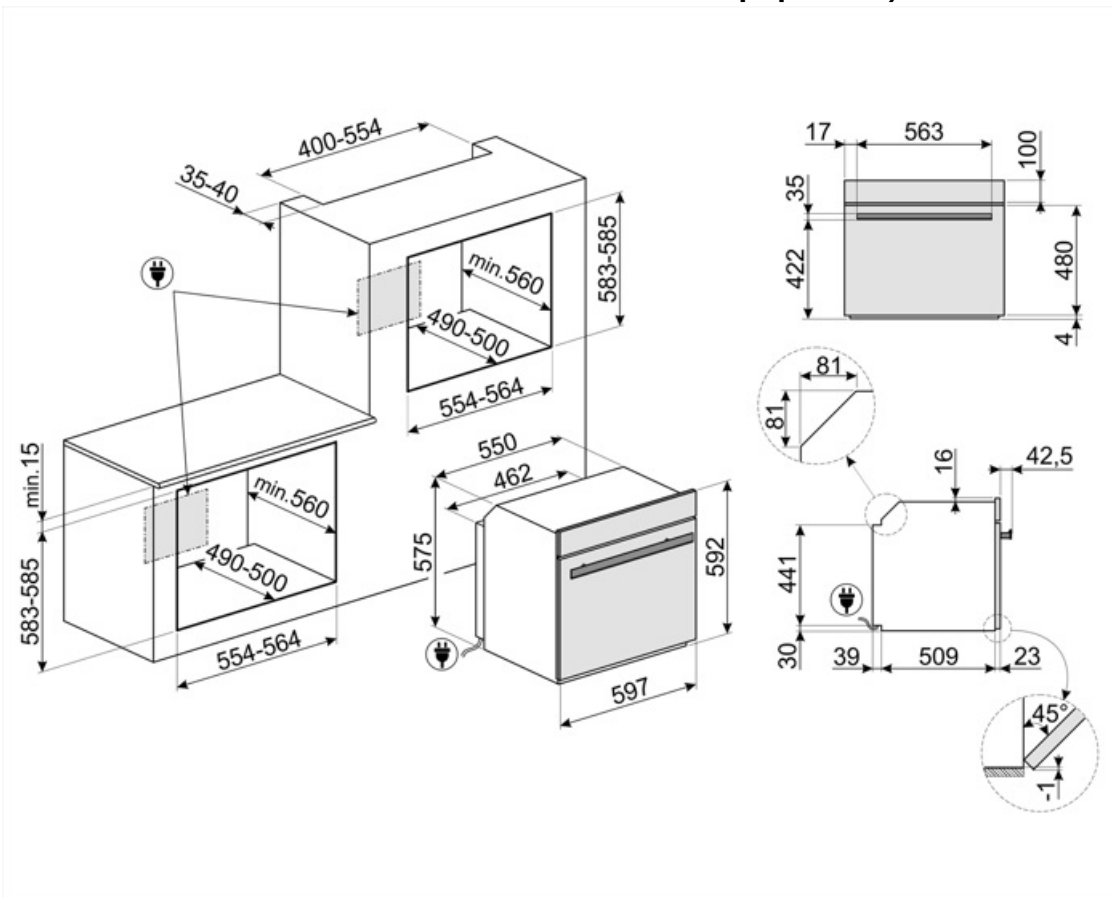
Ένθετη σχάρα ψησίματος 1

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.



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



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 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 τηγανητές 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 εξαγόμενοι 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

















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



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 με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.
-  Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
-  ECO-logic: η επιλογή σας επιτρέπει να περιορίσετε το όριο ισχύος της συσκευής για πραγματική εξοικονόμηση ενέργειας.
-  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 φινιρίσμα 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.
-  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 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.
-  Ηλεκτρική
-  Cool Touch: Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό επαπτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοανακλαστικών 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.
-  Πίσω και κάτω αντίσταση με αέρα: Η προσθήκη της κάτω αντίστασης προσθέτει επιπλέον θερμότητα στη βάση για τα τρόφιμα που απαιτεί επιπλέον 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.



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.



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



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



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.





















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



Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.



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
-  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.
-  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.
-  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.
-  Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.
-  Χειριστήρια αφής: Τα εύχρηστα χειριστήρια αφής επιτρέπουν τον προγραμματισμό της συσκευής με το πάτημα ενός κουμπιού.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  Η οθόνη 4.3" VIVOscreen διαθέτει προηγμένη έγχρωμη διαφανή 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.



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