

# SO6604S4PNR



<b>Κατηγορία</b>	60cm
<b>Οικογένεια προϊόντων</b>	Φούρνος
<b>Σύστημα ζωτικότητας</b>	Ναι
<b>Παροχή ενέργειας</b>	Ηλεκτρική
<b>Πηγή θερμότητας</b>	PEYMA
<b>Cooking method</b>	Combi ατμού
<b>ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO</b>	Steam100 Pro
<b>Cleaning system</b>	VaporClean
<b>Κωδικός EAN</b>	8017709304553



## ΑΙΘΗΤΙΚΗ

<b>Αιθητική</b>	Dolce Stil Novo	<b>Τύπος γυαλιού</b>	Eclipse
<b>Χρώμα</b>	Μαύρο	<b>Πόρτα</b>	Πλήρως κρυστάλλινη
<b>Φινίρισμα</b>	Γυαλιστερό	<b>Λαβή</b>	Dolce Stil Novo
<b>Design</b>	Flat	<b>Χρώμα λαβής</b>	Μαύρο
<b>Χρώμα Φινιρισματος</b>	Χαλκός	<b>Logo</b>	Applied
<b>Υλικό</b>	Γυαλί		

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ













<b>Τύπος οθόνης</b>	VivoScreen	<b>Αριθμός γλωσσών οθόνης</b>	20
<b>Οθόνη</b>	TFT	<b>Εμφάνιση γλωσσών</b>	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)
<b>Τρόπος χειρισμού</b>	Προηγμένος πλήρους αφής		






## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

<b>Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος</b>	20
<b>Αυτόματα προγράμματα</b>	150
<b>Επίπεδα υποβοηθούμενα από ατμό</b>	3 + χειροκίνητα
<b>Προσαρμόσιμες συνταγές</b>	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 +<br>ατμός |  Πίσω αντίσταση + αέρας + ατμός |
|  Κάτω + πίσω αντίσταση + αέρας +<br>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 με πέτρα   |  BBQ                  |  Air-Fry        |
|  Διατήρηση ζεστού     |  Αναθέρμανση πιάτων   |  Sabbath        |

### Λειτουργίες καθαρισμού

- |  |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ



<b>Επιλογές ρύθμισης χρόνου</b>	Καθυστερήση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	<b>Μαγειρική Delta T</b>	Ναι
<b>Υπενθύμιση</b>	Ναι	<b>Λειτουργία εκθεσιακού χώρου</b>	Ναι
<b>Χρονοδιακόπτης</b>	1	<b>Λειτουργία επίδειξης</b>	Ναι
<b>Άλλες επιλογές</b>	Διατήρηση ζεστού φαγητού, Eco light, Ρύθμιση γλώσσας, Οθόνη ψηφιακού ρολογιού, Τόνοι, Ένταση ήχου, Φωτεινότητα	<b>Αισθητήρες αφής</b>	Ναι
<b>Μαγείρεμα με θερμομέτρο αισθητήρα</b>	Ναι	<b>Ιστορικό πρόσφατα επιλεγμένων λειτουργιών</b>	Ναι, οι τελευταίες 10 λειτουργίες
<b>Μαγείρεμα πολλαπλών σταδίων</b>	Ναι, έως 2 βήματα	<b>Ταχεία προθέρμανση</b>	Ναι
<b>Έξυπνο μαγείρεμα</b>	Ναι	<b>Άμεση εκκίνηση</b>	Ναι
<b>Ταυτόχρονα</b>	Ναι		

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



<b>Ελάχιστη θερμοκρασία</b>	30 °C	<b>Αφαιρούμενη πόρτα</b>	Ναι
<b>Μέγιστη θερμοκρασία</b>	250 °C	<b>Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι
<b>Αριθμός οδηγών</b>	5	<b>Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι
<b>Τύπος οδηγών</b>	Μεταλλικές σχάρες	<b>Κρύσταλλα πόρτας</b>	3
<b>Αρ. ανεμιστήρων</b>	1	<b>Μεντεσεέδες Soft Close</b>	Ναι
<b>Αριθμός λαμπτήρων</b>	2	<b>Μαλακό άνοιγμα</b>	Ναι
<b>Τύπος λαμπτήρων</b>	Αλογόνου	<b>Θερμοστάτης ασφαλείας</b>	Ναι
<b>Ισχύς λαμπτήρα</b>	40 W	<b>Καπνοδόχος</b>	Μεταβλητή
<b>Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Σύστημα ψύξης</b>	Φυγοκεντρικό
<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	1200 W	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Ισχύς άνω αντίστασης</b>	1000 W	<b>Speed Reduction</b>	Yes
<b>Ισχύς γκριλ</b>	1700 W	<b>Cooling System</b>	
<b>Μεγάλο γκριλ</b>	2700 W	<b>Εύρος ατμού</b>	20 - 100%
<b>Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης</b>	2000 W	<b>Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)</b>	353x470x397 mm
<b>Απενεργοποίηση αντιστάσεων &amp; αέρα με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Έλεγχος θερμοκρασίας</b>	Ηλεκτρονικός
<b>Τύπος ανοίγματος πόρτας</b>	Standard	<b>Υλικό κοιλότητας</b>	Σμάλτο Ever Clean
<b>Πόρτα</b>	Πόρτα ασφαλείας	<b>Πλήρωση νερού</b>	Fill&Hide 2, αυτόματο
<b>Υποδοχή αισθητήρα κρέατος</b>	Ναι, πλάι	<b>Χωρητικότητα δοχείου</b>	2 l

## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



<b>Ενεργειακή Απόδοση</b>	A++	<b>Κατανάλωση ενέργειας σε εξαναγκασμένη μεταφορά αέρα</b>	1.84 MJ
<b>Καθαρή χωρητικότητα</b>	68 λίτρα		

**Κατανάλωση ενέργειας** 1.09 KWh  
**ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα**

**Κατανάλωση ενέργειας σε** 3.92 MJ  
**συμβατικό τρόπο λειτουργίας**

**Κατανάλωση ενέργειας** 0.51 KWh  
**ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα**

**Αριθμός κοιλοτήτων** 1  
**Δείκτης ενεργειακής απόδοσης** 60.7 %

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



**Πολυτελής σχάρα (inox)** 1

**Βαθύς δίσκος με σμάλτο** 1  
(50mm)

**Ένθετη σχάρα ψησίματος** 1

**Ανοξείδωτο ταψί (20mm)** 1

**Διάτρητο ανοξείδωτο ταψί (40mm)** 1

**Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής (inox)** 1

**Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος** Ναι, πολλαπλών σημείων

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

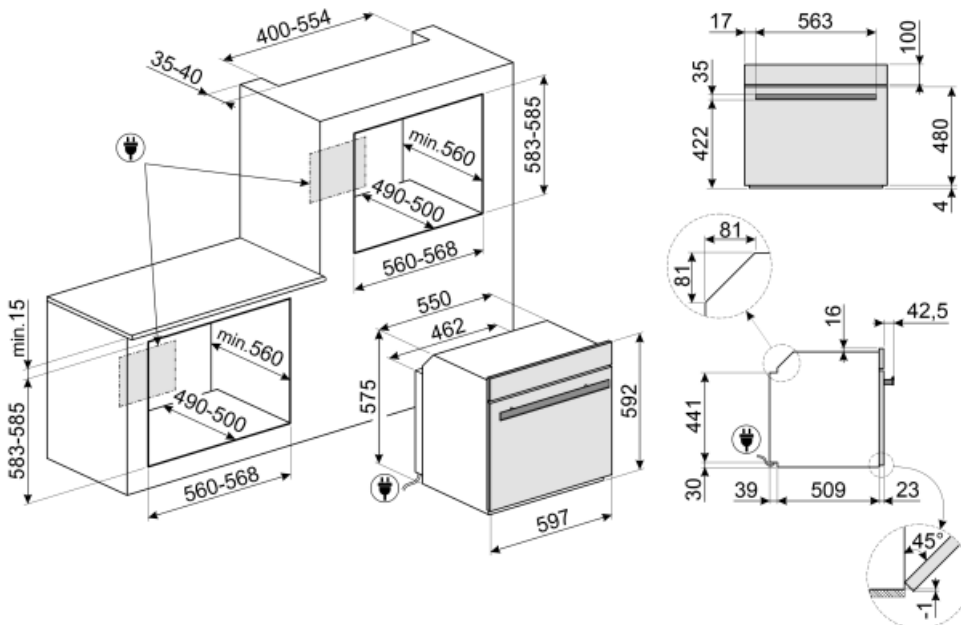
**Τάση** 220-240 V

**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.



### PR3845X

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



### 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



### ET20

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm



### BBQ

Επιφάνεια ψησίματος BBQ διπλής όψεως. 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



### GTP2

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



### PRTX

Πυρίμαχη πέτρα πίτσας με χερούλια. D=35cm Ακατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Κατάλληλο για φούρνους αερίου, για να τοποθετηθεί στο γκριλ.



### BX640

Δίσκος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Υ40xΠ455xΒ176 mm



### BN620-1

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm



### GT1P-2

Μερικώς αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο) για φούρνους με μεταλλικά πλαίσια. Διάρκεια: 355,5 mm, εξαγωγή: 285 mm. Υλικό: Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 430 γυαλισμένος.



### 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 Π37,5 cm.



### BN640

Δίσκος σμάλτου, βάθους 40mm

















## 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.



## 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.
-  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
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός θυρών με τζάμια.
-  Ο αυτόματος φωτισμός σβήνει: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.
-  Ηλεκτρική
-  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.
-  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: 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 υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη ενέργεια και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.



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



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.



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.



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



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



...



Ανεμιστήρας με στοιχείο γκριλ: Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διάφορων 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.



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



-  Αναθέρμανση: Αυτή η λειτουργία μπορεί να ζεστάνει τα προμαγειρεμένα πιάτα, χωρίς να στεγνώσει ή να σκληρύνει.
-  Ανεμιστήρας με ψησταριά με υποβοήθηση ατμού: Για τη δημιουργία ενός τέλεια ψητού κρέατος. Η επιπλέον υγρασία διατηρεί το κρέας ζουμερό και τρυφερό, ενώ η θερμότητα fro
-  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 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.
-  Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  Πλευρικά φώτα: Δύο αντίθετα πλευρικά φώτα 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
-  Ταχεία προθέρμανση: Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.
-  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.
-  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 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.
-  Εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί: Η εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί μόνο, μια ενιαία επίπεδη επιφάνεια που είναι απλό να διατηρηθεί καθαρή.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  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

-  Οδηγός αφής: Κρατώντας πατημένο οποιοδήποτε σύμβολο για 3 δευτερόλεπτα μπορείτε να πάρετε πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία του
-  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.
-  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.
-  ...
-  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 κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  Μαλακό κλείσιμο: 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.
-  Καθαρισμός ατμών: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό για τη χαλάρωση των εναποθέσεων στην κοιλότητα του φούρνου.
-  ...
-  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.
-  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