SOP6604S2PNR



Kategoria	60 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Furnizimi me energji	Elektrike
Burimi i nxehtësisë	RRYMË ELEKTRIKE
Metoda e gatimit	Avull i kombinuar
Platforma Galileo	Avull pirolitik
Sistem pastrimi	Pirolitik
Kodi EAN	8017709313937

Estetika

Estetika	Dolce Stil Novo	**Lloji i xhamit**	Eclipse
Ngjyra	E zezë	**Dera**	Xham i plotë
Finiturë	Me shkëlqim	**Doreza**	Dolce Stil Novo
Design	Flat	**Ngjyra e dorezës**	E zezë
Përfundimi i komponentit	Bakër	**Logo**	Applied
Materiali	Qelqi		

Kontrollet

Emri i ekranit	VivoScreen	**Numri i gjuhëve të ekranit**	20
Teknologjia e ekranit	TFT	**Gjuhët e ekranit**	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)
Cilësimi i kontrollit	Advanced full touch		

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	19

Programet automatike	150
Nivelet me përdorim ndihmës të avullit	3
Receta të personalizueshme	10

Funksionet e gatimit tradicional

- Statik
- Me ventilator
- Qarkore
- Turbo
- Eco
- Skarë e madhe
- Skarë me ventilator (e madhe)
- Bazamenti
- Qarkore + pjesa e poshtme
- Pica

Funksionet e gatimit me teknologjinë e avullit të pulsuar

- Me ventilator
- Qarkore
- Qarkore + Pjesa e poshtme
- Turbo
- Skarë me ventilator

Funksionet e gatimit me avull

- Me ventilator
- Qarkore
- Turbo
- Skarë + ventilator

Funksione të tjera të avullit

- Pastrimi i kazanit
- Dalja e ujit
- Futja e ujit
- Pastrimi

Funksione të tjera

- Shkrirje sipas kohës
- Shkrirje sipas peshës
- Fermentim
- Gatim me gur
- BBQ
- Fritezë me avull
- Mbaj të ngrohtë
- Raft/ngrohës pjatash
- Sabbath

Funksionet e pastrimit

- Pirolizë

Opsionet

Opsionet e përcaktimit të kohës	Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit	**SameTime**	Po
		Gatimi "DeltaT"	Po
Mbajtësi i minutave	Po		

Kohëmatësi	3
Bllokuesi i kontrolleve/siguria e fëmijës	Po
Opsione të tjera	Mbaj të ngrohtë, Eco light, Cilësimi i gjuhës, Ekrani digjital i orës, Ndriçim, Tingujt, Volumi i tingujve
Gatim me termometër sondë	Po
Gatim me disa hapa	Po, deri në 2 hapa
Smart cooking	Po
Opsioni demonstrues i showroom-it	Po
Modaliteti Demo-tutorial	Po
Udhëzues me prekje	Po
Kronologjia	Po, 10 funksionet e fundit të përdorura
Ngrohje paraprake e shpejtë	Po
Instant GO	Po

Veçoritë teknike



Capacity (Lt)	68 l
Kavitet	QS-Galileo
Temperatura minimale	25 °C
Temperatura maksimale	280 °C
Numri i rafteve	5
Nr. i ventilatorëve	1
Numri i dritave	2
Lloji i dritës	Halogjen
Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi	Po
Fuqia e dritës	40 W
Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1200 W
Elementi i sipërm i ngrohjes - Fuqia	1000 W
Fuqia e elementit të skarës	1700 W
Skarë e madhe - Fuqia	2700 W
Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	2000 W
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po
Lloji i hapjes së derës	Hapje standarde
Dera	Freskët
Derë e çmontueshme	Po
Derë e brendshme totalisht prej xhami	Po
Derë e brendshme e çmontueshme	Po
Nr. total. i xhamave të dyerve	4
Mentesha "Soft Close"	Po
Soft Open	Po
Oxhak aspiratori	Fikse
Sistemi i ftohjes	Tangjencial
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Kyçja e derës gjatë pirolizës	Po
Nivelet e avullit	20 - 40%
Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)	353x470x401 mm
Kontrolli i temperaturës	Elektronike
Materiali i kavitetit	Emalim "Ever Clean"
Marrja e ujit	Sirtar, manual
Kapaciteti i kazanit	0,8 l

Etiketa e performancës/energjisë



Klasa e efikasitetit të energjisë	A+
Volumi neto i hapësirës	68 l
Konsumi i energjisë për cikël në modalitetin konvencional	1,09 kWh
Konsumi i energjisë në konveksionin e ajrit të detyruar	2,45 MJ
Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar	0,68 kWh

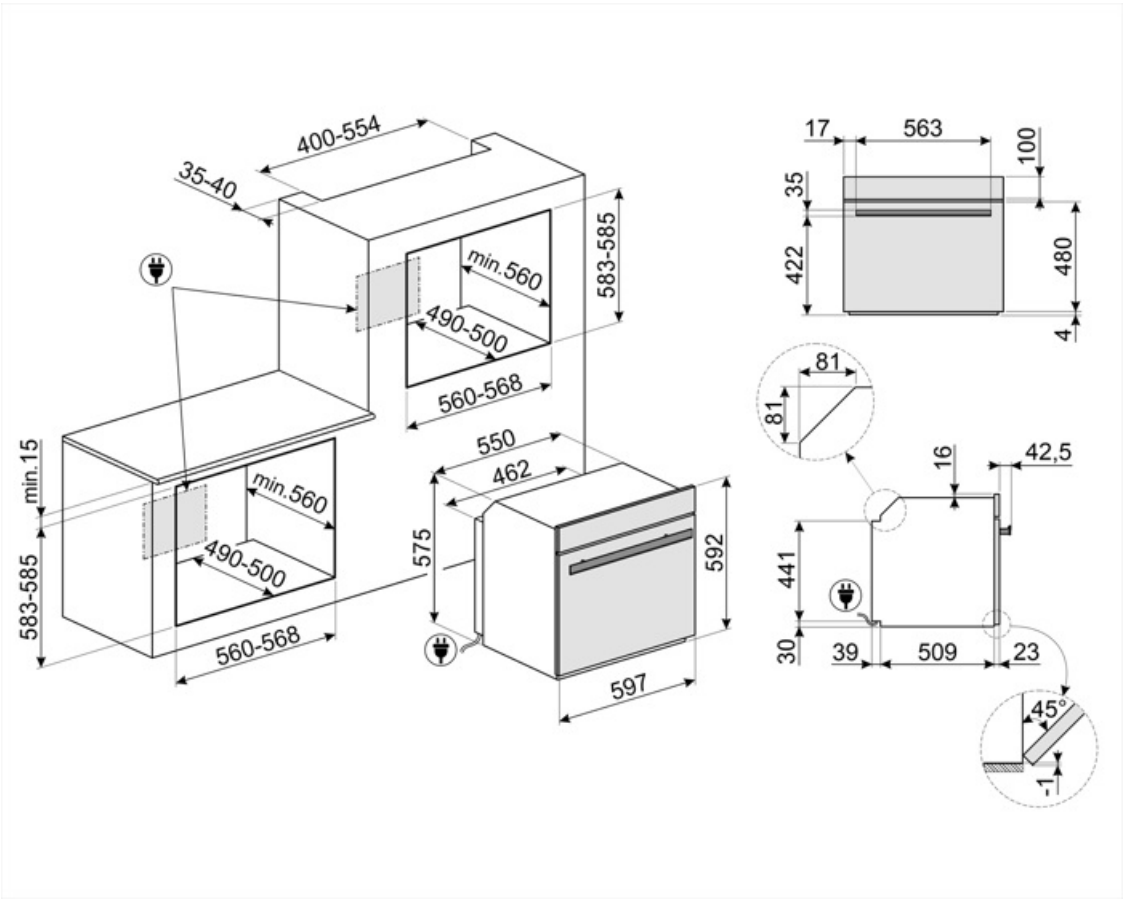
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	3,92 MJ	**Numri i hapësirave**	1
		Indeksi i efikasitetit të energjisë	81 %

Aksesorët e përfshirë

Raft luxory (inoks)	1	**Shina udhëzuese teleskopike, nxjerrje totale**	1
Tavë e emaluar (20 mm)	1		
Tavë e thellë e emaluar (50 mm)	1	**Sonda e temperaturës**	Po, me disa zona
Konturet e inserteve	1	**Tjetër**	Kompleti i ngarkimit të ujit

Lidhja elektrike

Tensioni	220-240 V	**Fuqia nominale**	3000 W
Tapë	Jo	**Frekuenca (Hz)**	50/60 Hz
Rryma	13 A	**Gjatësia e kabllos së furnizimit me energji elektrike**	150 cm



Compatible Accessories



AIRFRY2

Tava e fritezës me ajër. Ideal për rikrijimin e skuqjes tradicionale në furrë, por me më pak kalori dhe më pak yndyrë. Ju lejon të gatuani shpejt dhe thjesht pjata të tilla si patate të skuqura, perime të skuqura dhe peshk, duke siguruar një skuqje të përsosur dhe krokante.



ET20

Tavë e emaluar e përshtatshme për furra 45cm dhe 60cm. Thellësi 20 mm. E përkryer për pjekjen e një game të gjerë pjatash të kripura dhe të ëmbla.



GTP2

Udhëzues teleskopik pjesërisht të nxjerrshëm (1 nivel), të përshtatshëm për furrat tradicionale. Prej materiali inoksi, ato garantojnë stabilitet dhe lehtësojnë nxjerrjen e lehtë të tavave.



GTTV2

Udhëzues teleskopikë totalisht të nxjerrshëm, (1 nivel), të përshtatshëm për furrat me avull. Prej materiali inoksi, ato garantojnë stabilitet dhe lehtësojnë nxjerrjen e lehtë të tavave.



PR3845N

Mbulesë e zezë për mobilie kur disa furra janë të instaluara në kolonë



STONE2

Gurë drejtkëndor pa doreza për pica, i përshtatshëm për furra me gjerësi 45cm dhe 60cm. Përmasat GJ42 x L1,8 x TH37,5cm. Ideal për gatimin e picave me të njëjtat rezultate si në një furrë të zakonshme me dru. Mund të përdoret gjithashtu për pjekjen e bukës, fokaçeve dhe recetave të tjera si byrekë, torta ose biskota



BBQ

Pjatë BBQ me dy anë. I përshtatshëm për rikrijimin e pjatave të shijshme dhe krokante në furrë me shijen tipike të gatimit të pjekur në skarë. Ana e hullizuar është e përshtatshme veçanërisht për lloje të ndryshme mishi dhe djathi. Ana e lëmuar për peshkun, ushqimet e detit dhe perimet.



ET50

Tavë e emaluar e përshtatshme për furra 45cm dhe 60cm. Thellësi 50 mm. E përkryer për gatimin dhe pjekjen e mishit dhe peshkut me salca. Ideale gjithashtu për të eksperimentuar me pjata shoqëruese më të lehta dhe krokante



GTT2

Udhëzues teleskopikë totalisht të nxjerrshëm (1 nivel) të përshtatshëm për furrat tradicionale. Prej materiali inoksi, ato garantojnë stabilitet dhe lehtësojnë nxjerrjen e lehtë të tavave.



PALPZ

Lopatë picash me dorezë të palosshme. Përmasat Gj31,5 x L32,5 cm. E lehtë dhe e përshtatshme për t'u përdorur dhe ruajtur. E përkryer për të servirur pica, bukë dhe pasta të shijshme në mënyrë të sigurt dhe profesionale.



PR3845X

Inoks kundër shenjave të gishtave. Mbulesë për mobilie në instalim kolonë të më shumë se një furre

Symbols glossary



A+: Klasa e efikasitetit të energjisë A+ ndihmon për të kursyer deri në 10% energji krahasuar me klasën A. Performanca maksimale me konsum minimal të energjisë është e garantuar.



Furrat "Combi steam": Sistemi i gatimit me avull ju lejon të gatuani çdo lloj ushqimi më butësisht dhe më shpejt. Variacionet e temperaturës dhe të nivelit të avullit ju lejojnë të arrini rezultatin e dëshiruar gastronomik. Gatimi me avull zvogëlon përdorimin e yndyrës duke favorizuar gatimin në mënyrë më të shëndetshme dhe më origjinale, si dhe minimizon uljen e peshës dhe të vëllimit të ushqimit gjatë gatimit. Gatimi me avull është perfekt për gatimin e mishit: përveçse i bën shumë të butë, ruan shkëlqimin e tyre dhe i bën më të shijshëm. Rekomandohet gjithashtu për gatimin e brumërave me maja dhe përgatitjen e bukës: lagështia në fakt lejon që brumi të fryhet dhe të zmadhohet gjatë gatimit përpara se të krijojë koren e jashtme. Rezultati është një brumë më i lehtë dhe më i tretshëm, i dallueshëm për nga struktura me vrima më të mëdha. Është gjithashtu i përshtatshëm për shkrirje të shpejtë, për ngrohjen e ushqimeve pa i ngurtësuar apo tharë ato dhe për heqjen e kripës në mënyrë natyrale nga ushqimet e kripura.



Shkrirje me kohë të përcaktuar: Funksioni i shkrirjes manuale. Në fund të kohëzgjatjes së caktuar, funksioni ndalon.



Funksioni "Descaling": Është thelbësor në heqjen e depozitimeve të tepërta të çmërsit në enë duke lejuar funksionimin e duhur të produktit. Nevoja për ta përdorur këtë funksion sinjalizohet nga vetë produkti.



Çaktivizimi automatik i ndriçimit: Për kursim më të madh të energjisë, ndriçimi fiket automatikisht pas një minute nga fillimi i gatimit. Opsioni mund të çaktivizohet nëpërmjet menysë së cilësimeve. Në këtë rast drita do të qëndrojë e ndezur gjatë gjithë kohëzgjatjes së gatimit.



Bllokimi për fëmijët: disa modele janë të pajisur me një pajisje e cila kyç programin/ciklin në mënyrë që ai të mos ndryshohet aksidentalisht.



Sistem i ftohjes së ajrit: për të siguruar temperatura të sigurta të sipërfaqeve.



Shkrirje sipas peshës: Funksioni i shkrirjes automatike. Ju zgjidhni llojin e ushqimit që do të shkrihet nga kategoritë e disponueshme (MISH - PESHK - BUKE - ËMBËLSIRA) Pas vendosjes së peshës së ushqimit, furra përcakton automatikisht kohën e nevojshme për një shkrirje të përkryer.



Dyer me xham të katërfishtë: Numri i dyerve me xham.



Elektrike

Emalim "Ever Clean": Emalimi "Ever Clean" aplikohet në mënyrë elektrostatike, nga cepi në cep për të parandaluar plasaritjet ose çarjet me kalimin e kohës. Është një emalim i veçantë pirolitik, rezistent ndaj acideve, i cili përveçse ka shkëlqim të këndshëm, ndihmon në një pastrim më të thellë të mureve të furrës, falë porozitetit të tij më të ulët. Ai piqet në mbi 850°C dhe polimerizohet ngadalë me një shpejtësi të përcaktuar shkencërisht për të siguruar thellësi dhe rezistencë uniforme. Emalimi "Ever Clean" krijon një finiturë të përsosur si në brendësi të furrës ashtu edhe në tava, duke i bërë sipërfaqet e furrës tepër të lehta për t'u mirëmbajtur me kalimin e kohës pasi redukton ngjitjen e yndyrës gjatë gatimit

"Fresh Touch": Shumica e furrave Smeg kanë një "derë të ftohtë." Falë kombinimit të ftohjes tangjente dhe xhamit të brendshëm që reflekton nxehtësinë, temperatura në sipërfaqen e jashtme të derës mbahet nën 50°C. Përveç sigurisë, ky sistem mbron anët e mobilieve nga mbinxehja për shkak të furrës.

Me ventilator: Gatim tradicional intensiv dhe homogjen, i përshtatshëm edhe për receta komplekse. Ventilatori është aktiv dhe nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga lart në të njëjtën kohë. Gatimi me ventilim siguron një rezultat më të shpejtë dhe më homogjen, duke i bërë ushqimet aromatike nga jashtë dhe më të buta nga brenda. Ideale për makarona të furrë, biskota, rosto dhe cobbler.

Statik: Gatim tradicional i përshtatshëm për përgatitjen e një pjate në të njëjtën kohë. Ventilatori nuk është aktiv dhe nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga lart në të njëjtën kohë. Gatimi statik është më i ngadalshëm dhe më delikat, ideal për pjata të gatuara mirë dhe që janë të thata edhe brenda. Ideal për gatimin e të gjitha llojeve të rostove, mishit të yndyrshëm, bukës, ëmbëlsirave të mbushura.

Bazamenti: nxehtësia vjen vetëm nga fundi i zgavrës. Ventilatori nuk është aktiv. Ideale për byrekë të ëmbël dhe të kripur, cobbler dhe pica. Projektuar për përfundimin e gatimit dhe për ta bërë atë më krokant. Ky simbol në furrat me gaz tregon djegësin e gazit.

Qarkore me element të poshtëm: Shtimi i elementit të poshtëm shton nxehtësi shtesë në bazë për ushqime që kërkojnë gatim shtesë.

Qarkorja: është funksioni perfekt për gatimin e të gjitha llojeve të pjatave në mënyrë më delikate. Nxehtësia vjen nga pjesa e pasme e furrës dhe shpërndahet shpejt dhe në mënyrë të barabartë. Ventilatori është aktiv. Është gjithashtu ideal për gatim në nivele të shumta pa përzier aromat dhe shijet.

ECO: Gatim me konsum të ulët energjie: ky funksion është veçanërisht i përshtatshëm për gatim në një ndarje të vetme me konsum të ulët energjie. Rekomandohet për të gjitha llojet e ushqimeve, përveç atyre që mund të lëshojnë shumë lagështi (për shembull perimet). Për të arritur kursimin maksimal të energjisë dhe për të zvogëluar kohën, rekomandohet vendosja e ushqimit në furrë pa e ngrohur paraprakisht ndarjen e gatimit

Skarë: Nxehtësia shumë e fortë që vjen vetëm nga lart nga një element ngrohës i dyfishtë. Ventilatori nuk është aktiv. Ofron rezultate të shkëlqyera në pjekje dhe gatime au gratin. Përdoret në fund të gatimit, i jep gatimeve një pjekje uniforme.

Skarë me ventilim: nxehtësi shumë e fortë që vjen vetëm nga lart nga një element ngrohës i dyfishtë. Ventilatori është aktiv. Ai lejon pjekjen optimale të mishrave më të trashë. Ideale për copa të mëdha mishi.



Funksioni i picës: Funksion specifik për gatimin e picës në tigan. Kjo ju lejon të merrni një picë të butë nga brenda dhe krokante nga jashtë, me pjesën e sipërme të gatuar në mënyrë të përsosur, pa e tharë dhe djegur atë.



Qarkore+ Avull: Shtimi i avullit në gatimin me termoventilim mundëson ruajtjen më të mirë të vetive organoleptike të ushqimit. Nxehtësia vjen nga pjesa e pasme e furrës dhe shpërndahet shpejt dhe në mënyrë të barabartë. Ventilatori është aktiv. Është funksioni i përsosur për gatimin e të gjitha llojeve të pjatave në mënyrë më delikate. Është gjithashtu ideal për gatim në nivele të shumta pa përzier aromat dhe shijet. Ideal për përgatitjen e rostove, mishit të pulës dhe produkteve të brumit si ëmbëlsirave me maja dhe bukës.



Turbo: nxehtësia vjen nga 3 drejtime: sipër, poshtë dhe nga pjesa e pasme e furrës. Ventilatori është aktiv. Lejon gatim të shpejtë, edhe në disa ndarje pa përzier aromat. Ideal për sasi të mëdha ose ushqime që kërkojnë gatim intensiv.



Avulli i pulsuar i qarkores: I jep ushqimit lagështi shtesë gjatë gatimit. I shkëlqyer për pjekjen e bukës. Lagështia lejon që brumi i bukës të zgjerohet më tej në fillim të gatimit, duke krijuar një brumë të fryrë dhe me teksturë të lehtë. Pjesa e mbetur e procesit të gatimit lejon formimin e kores që e bën atë të shijshme.



Avulli i pulsuar i qarkores: I jep ushqimit lagështi shtesë gjatë gatimit. I shkëlqyer për pjekjen e bukës. Lagështia lejon që brumi i bukës të zgjerohet më tej në fillim të gatimit, duke krijuar një brumë të fryrë dhe me teksturë të lehtë. Pjesa e mbetur e procesit të gatimit lejon formimin e kores që e bën atë të shijshme.



Derë e brendshme e gjitha prej xhami: Derë e brendshme e gjitha prej xhami, një sipërfaqe e vetme e sheshtë e cila është e thjeshtë për t'u mbajtur e pastër.



KEEP_WARM_72dpi



Me ventilator + Avull: gatim intensiv dhe homogjen. Ventilatori është aktiv dhe nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga lart në të njëjtën kohë. Shtimi i avullit lejon ruajtjen më të mirë të vetive organoleptike të ushqimit dhe përmirëson gatimin e tyre, duke i bërë më krokante dhe më të tretshme. Ideal për mish viçi të pjekur, rosë të pjekur dhe për gatimin e peshkut të plotë.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Ventilator me avull pulsues në skarë: Për krijimin e një mishi të pjekur në mënyrë perfekte. Lagështia shtesë e mban mishin të lëngshëm dhe të butë, ndërsa largon nxehtësinë



Qarkore + avull pulsues i elementit ngrohës të poshtëm: Ideal për ringrohjen e tortave të ëmbla dhe të kripura. Ky funksion do të ribëjë koren më krokante, ndërsa mbushja nuk do të thahet për shkak të lagështirës shtesë në hapësirën e gatimit.



Avull pulsues turbo: Për krijimin e një mishi të pjekur në mënyrë perfekte. Lagështia shtesë e mban mishin të lëngshëm dhe të butë, ndërsa nxehtësia nga funksioni turbo krijon shijet e karamelizuara që njohim dhe na pëlqejnë.



Xhami i derës së brendshme: mund të hiqet për tu pastruar me disa lëvizje të shpejta.



Drita anësore: Dy drita anësore të kundërta rrisin dukshmërinë brenda furrës.

PIROLIZË - FUNKSIONI I PASTRIMIT AUTOMATIK: furra nxehet deri në një temperaturë që i afrohet 500°C dhe gërryen yndyrnat dhe mbetjet e ushqimit në një hi të imët që mund të fshihet lehtësisht me një leckë të lagur. Në një temperaturë kaq të lartë, dera mbyllet automatikisht për arsye sigurie, ndërsa temperatura e derës mbetet e kontrolluar, kështu që është e sigurt të prekni funksionin e rregullueshëm të përdoruesit bazuar në nivelin e papastërtive të pranishme në furrë.

Sonda e temperaturës: me sondën e temperaturës mund të gatuani në mënyrë perfekte rosto, ijë, mish të prerjeve dhe madhësive të ndryshme. Në fakt, sonda përmirëson gatimin e ushqimit, falë kontrollit të saktë të temperaturës në zemër të ushqimit të gatuar. Temperatura brendësisë së ushqimit matet nga një sensor i veçantë i vendosur brenda majës. Kur temperatura e menjëhershme arrin temperaturën e synuar të vendosur nga përdoruesi, gatimi ka përfunduar

Ngrohje e shpejtë paraprake: gatimit i paraprin faza e ngrohjes paraprake, e cila lejon që ndarja e gatimit të arrijë temperaturën e caktuar. Ky opsion redukton kohën deri në 50%.

Opsion i krijuar për të zgjidhur çdo dyshim. Më shumë se 100 dritare kërcyese, të cilat mund të aktivizohen me një prekje të gjatë në çdo ikonë, ofrojnë informacion mbi përdorimin e ekranit dhe gatimin.

"Smart Cooking" është zgjidhja perfekte për çdo rast. Mish, peshk, makarona, ëmbëlsira etj. deri në 150 receta automatike që ju lejojnë të bëni çdo përgatitje me një klikim të vetëm. Vendosni menynë tuaj dhe më pas furra kujdeset për pjesën tjetër.

Për të garantuar funksionimin optimal të pajisjes, sugjerohet të kryhet pastrimi i kazanit afërsisht një herë në 2-3 muaj.

Kontroll elektronik: Ju lejon të ruani temperaturën brenda furrës me saktësi 2-3°C. Kjo ju mundëson të gatuani ushqime që janë shumë të ndjeshme ndaj ndryshimeve të temperaturës, si ëmbëlsira, soufflé, puding.

Ekrani 4.3" VIVOscreen ofron një ndërfaqe me prekje të përparuar me ngjyra, për menaxhim automatik të programeve ndezëse si Delta T, Multi-step dhe SameTime firing.

Ngrohja e raftit të pjatave: funksion për ngrohjen ose mbajtjen e enëve të ngrohta. Vendoseni tavën e pjekjes në raftin më të ulët dhe vendosni enët që do të ngrohen.

Ajri në temperaturë 40°C ofron mjedisin perfekt për të lënë përzierjet e ndryshme të brumit me maja që të pushojnë. Thjesht zgjidhni funksionin dhe vendoseni brumin në vendin e caktuar

"SABBATH": funksion që lejon gatimin e ushqimit duke respektuar ditën e pushimit sipas Judaizmit.

Hapësira e furrës ka 5 nivele të ndryshme gatimi.

"Soft close": të gjitha modelet janë të pajisura me funksion të avancuar për një mbyllje të lehtë të derës, gjë që e lejon pajisjen të mbyllet pa probleme dhe pa krijuar zhurmë.

Shina teleskopike: ju lejojnë ta tërhiqni gatimin dhe ta kontrolloni pa pasur nevojë ta hiqni plotësisht nga furra.

Kapaciteti tregon sasinë në litra të hapësirës së përdorshme në hapësirën e furrës.

Keep warm: funksioni ju lejon që ta mbani të ngrohtë ushqimin e gatuar.



INSTANT GO: aktivizimi i këtij opsioni lejoni të filloni gatimin menjëherë. Ngrohja paraprake është e përfshirë në kohën e gatimit dhe furra arrin gradualisht temperaturën e dëshiruar. E përshtatshme sidomos për ushqime të ngrira.



Sistemi manual i mbushjes me ujë: Është e mundur që ena të mbushet në më pak se 40 minuta. Mbushja kryhet manualisht falë një hinke speciale të përfshirë.



Kapaciteti tregon sasinë në litra të hapësirës së përdorshme në hapësirën e furrës.



Funksioni i dedikuar i gatimit për ndarjen e fritezës me avull AIRFRY. Ideal për rikrijimin e skuqjes tradicionale në furrë, por me më pak kalori dhe më pak yndyrë. Ju lejon të gatuani shpejt dhe thjesht pjata të tilla si patate të skuqura, perime të skuqura dhe peshk, duke siguruar një skuqje të përsosur dhe krokante.



Gatimi "DeltaT". Furra vendos automatikisht temperaturën e ndarjes në një temperaturë të paracaktuar (e quajtur deltaT) më të lartë se temperatura qendrore, e zbuluar nga sonda. Kur sonda zbulon një gradë më të lartë në qendër, furra rrit automatikisht me një gradë edhe temperaturën e saj të brendshme. Furra ofron mundësinë për të zgjedhur midis tre mënyrave të ndryshme të gatimit deltaT (i ngadalshëm, mesatar dhe i shpejtë) dhe për të vendosur çdo temperaturë të dëshiruar në qendër të ushqimit. Një përqendrim teknologjie që bën të mundur marrjen e produkteve të buta, të lëngshme, të shëndetshme dhe të cilësisë më të lartë.



Sonda e temperaturës me shumë zona ka tre zona zbulimi. Kjo do të thotë që nuk zbulohet vetëm temperatura në brendësi, por edhe temperatura në zona të tjera. Furra do të përpunojë të gjitha këto të dhëna për të shmangur pabarazitë e gatimit. Në këtë mënyrë çdo produkt mund të gatuhet në mënyrë profesionale, si në restorant.



Mënyra e përsosur për të pasur një meny të plotë në disa hapa të thjeshtë duke kursyer kohë në mënyrë të konsiderueshëm. Hapësira e brendshme mund të nxërë disa lloje ushqimesh në të njëjtën kohë, të cilat mund të gatuhen pa shkëmbyer aromat e tyre. Rrjedhat termodinamike të studiuara me kujdes sigurojnë gatim uniform në çdo nivel. Algoritmi "SameTime" llogarit kohën, funksionet e gatimit dhe të gjithë parametrat në mënyrë që 3 ushqime të jenë gati në të njëjtën kohë



Funksion gatimi i dedikuar për BBQ me pjatë të dyanshme. I përshtatshëm për rikrijimin e pjatave të shijshme dhe krokante në furrë me shijen tipike të gatimit të pjekur në skarë. Ana e hullizuar është veçanërisht e përshtatshme për mish dhe djathë; ana e lëmuar për peshkun, ushqimet e detit dhe perimet.



Funksion gatimi i dedikuar për përmasat e gurit zjarrdurues drejtkëndor PPR2. Ideal për gatimin e picave me të njëjtat rezultate si në një furrë tipike me dru. Mund të përdoret gjithashtu për pjekjen e bukës, fokaçeve dhe recetave të tjera si byrekë, torta ose biskota