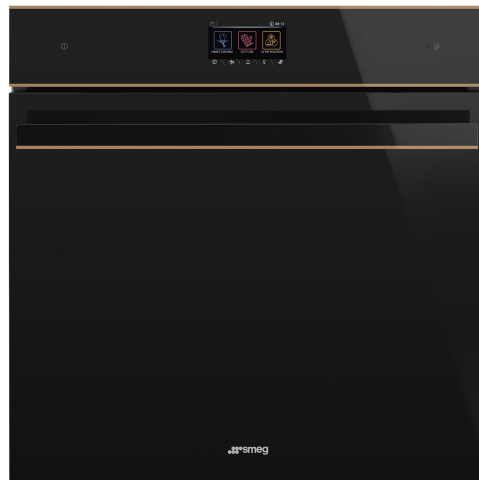


# SOP6604TPNR



<b>Κατηγορία</b>	60cm
<b>Οικογένεια προϊόντων</b>	Φούρνος
<b>Παροχή ενέργειας</b>	Ηλεκτρική
<b>Πηγή θερμότητας</b>	ΡΕΥΜΑ
<b>Cooking method</b>	Αερόθερμος
<b>ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO</b>	Παραδοσιακό pyro
<b>Cleaning system</b>	Πυρολυτικό
<b>Κωδικός EAN</b>	8017709304270



## ΑΙΘΗΤΙΚΗ

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

## 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>	Πλήρης αφή		










## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

<b>Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος</b>	10
<b>Αυτόματα προγράμματα</b>	150
<b>Προσαρμοσσιμες συνταγές</b>	10


## Μαγειρικές λειτουργίες

 Πάνω + κάτω αντίσταση	 Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας	 Πίσω αντίσταση & αέρας
 Turbo	 Eco	 Μεγάλο γκριλ
 Μεγάλο γκριλ & αέρας	 Κάτω αντίσταση	 Κάτω αντίσταση & αέρας
 Pizza		

## Άλλες λειτουργίες

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

## Λειτουργίες καθαρισμού

 Πυρόλυση
--

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ



<b>Επιλογές ρύθμισης χρόνου</b>	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	<b>Ταυτόχρονα</b>	Ναι
<b>Υπενθύμιση</b>	Ναι	<b>Μαγειρική Delta T</b>	Ναι
<b>Χρονοδιακόπτης</b>	3	<b>Λειτουργία εκθεσιακού χώρου</b>	Ναι
<b>Κλειδώμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών</b>	Ναι	<b>Λειτουργία επίδειξης</b>	Ναι
<b>Άλλες επιλογές</b>	Διατήρηση ζεστού φαγητού, Eco light, Ρύθμιση γλώσσας, Οθόνη ψηφιακού ρολογιού, ECO-logic, Ένταση ήχου, Τόνοι, Φωτεινότητα	<b>Αισθητήρες αφής</b>	Ναι
<b>Μαγείρεμα με θερμόμετρο 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

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



<b>Ελάχιστη θερμοκρασία</b>	30 °C	<b>Υποδοχή αισθητήρα κρέατος</b>	Ναι, πλάι
<b>Μέγιστη θερμοκρασία</b>	280 °C	<b>Αφαιρούμενη πόρτα</b>	Ναι
<b>Αριθμός οδηγιών</b>	5		

<b>Τύπος οδηγών</b>	Μεταλλικές σχάρες	<b>Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι
<b>Αρ. ανεμιστήρων</b>	1	<b>Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας</b>	Ναι
<b>Αριθμός λαμπτήρων</b>	2	<b>Κρύσταλλα πόρτας</b>	4
<b>Τύπος λαμπτήρων</b>	Αλογόνου	<b>Μεντεσέδες Soft Close</b>	Ναι
<b>Ισχύς λαμπτήρα</b>	40 W	<b>Μαλακό άνοιγμα</b>	Ναι
<b>Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Θερμοστάτης ασφαλείας</b>	Ναι
<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	1200 W	<b>Καπνοδόχος</b>	Σταθερό
<b>Ισχύς άνω αντίστασης</b>	1000 W	<b>Σύστημα ψύξης</b>	Εφαπτόμενο
<b>Ισχύς γκριλ</b>	1700 W	Cooling duct	Double
<b>Μεγάλο γκριλ</b>	2700 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
<b>Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης</b>	2000 W	<b>Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης</b>	Ναι
<b>Απενεργοποίηση αντιστάσεων &amp; αέρα με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)</b>	353x470x401 mm
<b>Τύπος ανοίγματος πόρτας</b>	Standard	<b>Έλεγχος θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας</b>	Ηλεκτρονικός Σμάλτο Ever Clean
<b>Πόρτα</b>	Cool Touch		

## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



<b>Ενεργειακή Απόδοση</b>	A+	<b>Κατανάλωση ενέργειας σε εξαναγκασμένη μεταφορά αέρα</b>	2.45 MJ
<b>Καθαρή χωρητικότητα</b>	68 λίτρα	<b>Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα</b>	0.68 kWh
<b>Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα</b>	1.09 kWh	<b>Αριθμός κοιλοτήτων</b>	1
<b>Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας</b>	3.92 MJ	<b>Δείκτης ενεργειακής απόδοσης</b>	81 %

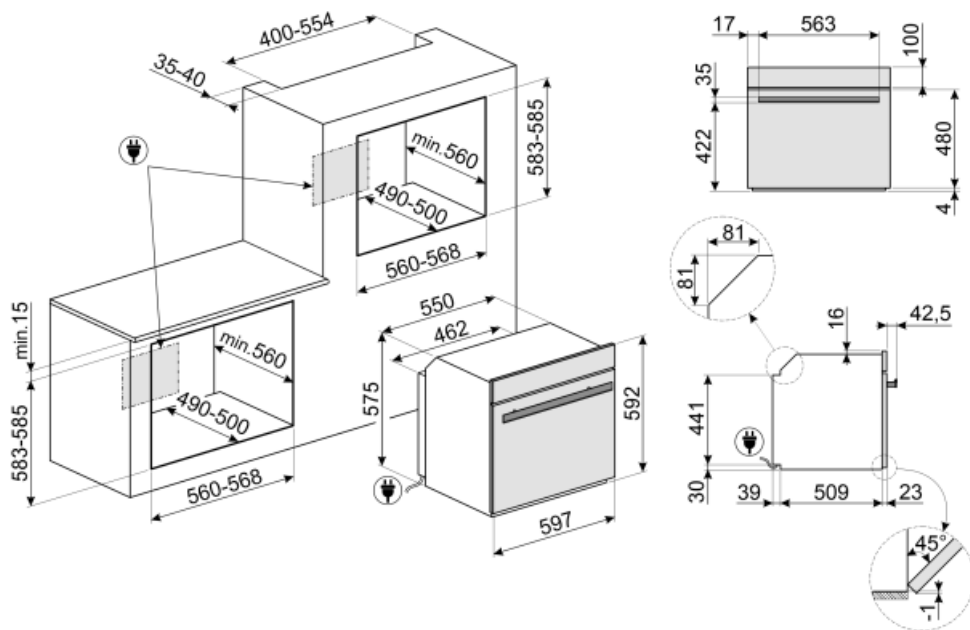
## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



<b>Πολυτελής σχάρα</b>	1	<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1
<b>Ταψί επισμαλτωμένο (20mm)</b>	1	<b>Τηλεσκοπικοί οδηγοί, ολικής εξαγωγής</b>	1
<b>Βαθύς δίσκος με σμάλτο (50mm)</b>	1	<b>Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος</b>	Ναι, πολλαπλών σημείων

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

<b>Τάση</b>	220-240 V	<b>Συχνότητα (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Ρεύμα</b>	13 A	<b>Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας</b>	150 cm
<b>Ονομαστική ισχύς</b>	3000 W		



## 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



### PRTX

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



### GTT2

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



### 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



### 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.



### PR3845X

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



### ET50

Δίσκος σμάλτου, βάθους 50mm



### ET20

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm































### 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.



## Symbols glossary (TT)

 <p>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.</p>	 <p>Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.</p>
 <p>Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.</p>	 <p>Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.</p>
 <p>Απόψυξη κατά βάρος: Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης</p>	 <p>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.</p>
 <p>...</p>	 <p>Τετραπλά τζάμια: Αριθμός θυρών με τζάμια.</p>
 <p>Ο αυτόματος φωτισμός σβήνει: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.</p>	 <p>ECO-logic: η επιλογή σας επιτρέπει να περιορίσετε το όριο ισχύος της συσκευής για πραγματική εξοικονόμηση ενέργειας.</p>
 <p>A+: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A+ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 10% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.</p>	 <p>Ηλεκτρική</p>
 <p>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.</p>	 <p>Fresh 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 παροχή ασφάλειας, αυτό το σύστημα προστατεύει τις πλευρές των επίπλων από την υπερθέρμανση από το φούρνο.</p>

-  **Circogas:** Στους φούρνους αερίου ο ανεμιστήρας κατανέμει τη θερμότητα γρήγορα και ομοιόμορφα σε όλη την κοιλότητα του φούρνου, αποφεύγοντας τη μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα ενός αριθμού διαφορετικών πιάτων ταυτόχρονα. Σε ηλεκτρικούς φούρνους αυτός ο συνδυασμός ολοκληρώνει το μαγείρεμα πιο γρήγορα των τροφίμων που είναι έτοιμα στην επιφάνεια, αλλά που απαιτούν περισσότερο μαγείρεμα στο εσωτερικό, χωρίς περαιτέρω μαύρισμα.
-  **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.
-  **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.
-  **Λειτουργία πίτσας:** Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  **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**
-  **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.
-  **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.
-  **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 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.
-  **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.
-  **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.

-  **Πυρόλυση:** Οι πυρολυτικοί κύκλοι καθαρισμού μπορούν να επιλεγούν όπως απαιτείται για τον αυτόματο καθαρισμό του εσωτερικού 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.
-  **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.
-  **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.
-  ...
-  **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.
-  **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.
-  **Μαλακό κλείσιμο:** 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.
-  **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 Same Time υπολογίζει τους χρόνους, τις λειτουργίες μαγειρέματος και όλες τις παραμέτρους, έτσι ώστε να είναι έτοιμα 3 φαγητά την ίδια στιγμή.





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