

# SOP6902S2PP



**Κατηγορία**

**Οικογένεια προϊόντων**

**Παροχή ενέργειας**

**Πηγή θερμότητας**

**Cooking method**

**ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO**

**Σύστημα καθαρισμού**

**Κωδικός EAN**

60cm

Φούρνος

Ηλεκτρική

ΡΕΥΜΑ

Combi Ατμού

Combi Ατμού Πυρολυτικός

Πυρολυτικό

8017709312329



## ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

**Αισθητική**

**Χρώμα**

**Design**

**Υλικό**

**Τύπος γυαλιού**

**Χρώμα σειρογραφίας**

Victoria

Μπεζ

Rounded

Βαμμένο υλικό

Διαφανές

Μαύρο

**Serigraphy type**

**Πόρτα**

**Λαβή**

**Χρώμα λαβής**

**Λογότυπος**

**Χειριστήρια**

Σύμβολα

Με πάνελ

Victoria

Εφέ ατσαλιού

Εφαρμοσμένο

Victoria

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



**Τύπος οθόνης**

**Τύπος οθόνης**

EvoScreen

LCD

**Τρόπος χειρισμού**

**Αριθμός χειριστηρίων**

Χειριστήρια & πλήκτρα αφής

2

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος**

12

**Μαγειρικές λειτουργίες**



Πάνω + κάτω αντίσταση



Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας



Πίσω αντίσταση & αέρας



Turbo



Eco



Μεγάλο γκριλ



Κάτω αντίσταση



Pizza

## Λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό



Πάνω + κάτω αντίσταση + αέρας +

ατμός

Γκριλ + ανεμιστήρας



Πίσω αντίσταση + αέρας + ατμός Turbo

## Άλλες λειτουργίες ατμού



Καθαρισμός δεξαμενής



Έξοδος νερού



Είσοδος νερού



Αφαλάτωση

## Άλλες λειτουργίες



Απόψυξη βάσει χρόνου



Φούσκωμα ζύμης



Μαγείρεμα σε πέτρα



BBQ



Air-Fry



Sabbath

## Λειτουργίες καθαρισμού



Πυρόληση

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ



**Επιλογές ρύθμισης χρόνου**

Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος

**Υπενθύμιση**

Ναι

**Χρονοδιακόπτης**

1

**Κλειδωμα χειριστηρίων / Ασφάλεια παιδιών**

Ναι

**Άλλες επιλογές**

Keep warm, Eco light, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα

**Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας**

Ναι

**Λειτουργία εκθεσιακού χώρου**

Ναι

**Ταχεία προθέρμανση**

Ναι

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



**Capacity (Lt)**

72 l

**Κοιλότητα**

QS-Galileo

**Ελάχιστη θερμοκρασία**

25 °C

**Μέγιστη θερμοκρασία**

280 °C

**Αριθμός οδηγών**

5

**Αρ. ανεμιστήρων**

1

**Αριθμός λαμπτήρων**

2

**Τύπος λαμπτήρων**

Αλογόνου

**Αφαιρούμενη πόρτα**

Ναι

**Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας**

Ναι

**Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας**

Ναι

**Κρύσταλλα πόρτας**

4

**Μεντεσέδες Soft Close**

Ναι

**Μεντεσέδες Soft Open**

Ναι

**Καπνοδόχος**

Σταθερό

<b>Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη</b>	Ναι	<b>Σύστημα ψύξης</b>	Εφαπτόμενο
<b>Ισχύς λαμπτήρα</b>	40 W	Cooling duct	Double
<b>Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	Speed Reduction Cooling System	Ναι
<b>Ισχύς κάτω αντίστασης</b>	1200 W	<b>Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης</b>	Ναι
<b>Ισχύς γκριλ</b>	1750 W	<b>Εύρος ατμού</b>	20 - 40%
<b>Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης</b>	2000 W	<b>Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)</b>	353x470x401 mm
<b>Απενεργοποίηση αντιστάσεων &amp; αέρα με το άνοιγμα της πόρτας</b>	Ναι	<b>Έλεγχος θερμοκρασίας Υλικό κοιλότητας</b>	Ηλεκτρονικός Σμάλτο Ever Clean
<b>Τύπος ανοίγματος πόρτας</b>	Προς τα κάτω	<b>Πλήρωση νερού</b>	Συρταρωτή υποδοχή, χειροκίνητη
<b>Πόρτα</b>	Cool Touch	<b>Χωρητικότητα δοχείου</b>	0,8 l

## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



<b>Ενεργειακή Απόδοση</b>	A+	<b>Κατανάλωση ενέργειας με στατικό μαγείρεμα και αέρα</b>	2,45 MJ
<b>Καθαρή χωρητικότητα</b>	68 λίτρα	<b>Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα</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>Ράφι με προστασία πίσω</b>	1	<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1
<b>Εμαγιέ ταψί, βάθους 20mm</b>	1	<b>Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος</b>	Ναι, ενός σημείου
<b>Εμαγιέ ταψί, βάθους 50mm</b>	1		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

<b>Τάση</b>	220-240 V	<b>Ονομαστική ισχύς</b>	3000 W
<b>Φις</b>	Όχι	<b>Συχνότητα (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Ένταση ρεύματος</b>	13 A	<b>Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας</b>	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.



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



### 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.



### GTTV2

Πλήρως εξαγόμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για φούρνους ατμού. 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 κλασικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα



---

## Alternative products

---



SOP6902S2PX  
Ανοξείδωτο ατσάλι



SOP6902S2PN  
Μαύρο

## Symbols glossary



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.



Παιδική ασφάλεια: ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με συσκευή για το κλείδωμα του προγράμματος/κύκλου έτσι ώστε να μην μπορεί να αλλάξει κατά λάθος.



Συνδυασμός ατμού: οι φούρνοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε ως φούρνος ατμού, είτε ως παραδοσιακός φούρνος, ή εναλλακτικά οι δύο μέθοδοι μπορούν να συνδυαστούν.



Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.



Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο.



Αυτόματη απενεργοποίηση φωτισμού: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.



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 φινίρισμα 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.



Χειροκίνητο σύστημα φόρτωσης νερού: Είναι δυνατή η φόρτωση της δεξαμενής σε λιγότερο από 40 δευτερόλεπτα. Η φόρτωση γίνεται χειροκίνητα χάρη σε ένα ειδικό χωνί που περιλαμβάνεται.



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.



Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



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.



Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.



Ηλεκτρική



Ανοξείδωτο ατσάλι που δεν αφήνει δαχτυλιές: Το ανθεκτικό στα δακτυλικά αποτυπώματα ανοξείδωτο ατσάλι το διατηρεί σαν καινούργιο.



**Cool Touch:** Οι περισσότεροι φούρνοι Smeg έχουν "δροσερή πόρτα". Χάρη στο συνδυασμό εφραπτομενικής ψύξης και εσωτερικών θερμοανакλαστικών 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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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:** 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.



**Λειτουργία πίτσας:** Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.



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



**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.



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

-  Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον 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.
-  Ταχεία προθέρμανση: Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.
-  Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη λειτουργία της συσκευής, συνιστάται να γίνεται ο καθαρισμός του θαλάμου περίπου μία φορά κάθε 2-3 μήνες.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  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.
-  KEEP WARM. Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος.
-  ΠΥΡΟΛΥΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ: ο φούρνος θερμαίνεται σε θερμοκρασία που πλησιάζει τους 500°C και απανθρακώνει τα λίπη και τα υπολείμματα φαγητού σε μια λεπτή στάχτη που μπορεί εύκολα να σκουπιστεί με ένα υγρό πανί. Σε τόσο υψηλή θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα για ασφάλεια, ενώ η θερμοκρασία της πόρτας παραμένει ελεγχόμενη, επομένως είναι ασφαλές να αγγίξετε. Η λειτουργία είναι ρυθμιζόμενη από τον χρήστη με βάση το επίπεδο βρωμιάς που υπάρχει στο φούρνο.
-  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.
-  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.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.