

Φούρνοι



Εco:

(Διαθέσιμο μόνο για την σειρά Piano Design) Η θερμοκρασία από την πάνω και κάτω αντίσταση είναι ιδιαίτερα εξισορροπημένη, όσο αφορά την ενεργειακή αποτελεσματικότητα, για επίτευξη αργού και μεθοδικού μαγειρέματος.



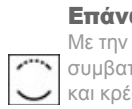
Λειτουργία Pizza:

Η ταυτόχρονη λειτουργία των τριών αντιστάσεων εγγυάται την τέλεια διαδικασία για το ψήσιμο πίτσας αλλά και για μπισκότα και πίτες.



Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να προέρχεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα, το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλα τα είδη των φαγητών. Με το συμβατικό τρόπο μαγειρέματος συνίσταται να μαγειρεύεται ένα μόνο φαγητό την φορά. Είναι ιδανικό για ψητά όλων των ειδών, ψωμί και πίτες, καθώς και κρέατα με αρκετό λίπος όπως χήνα και πάπια.



Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να προέρχεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα, το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλα τα είδη των φαγητών. Με το συμβατικό τρόπο μαγειρέματος συνίσταται να μαγειρεύεται ένα μόνο φαγητό την φορά. Είναι ιδανικό για ψητά όλων των ειδών, ψωμί και πίτες, καθώς και κρέατα με αρκετό λίπος όπως χήνα και πάπια.



Γκριλ:

Η θερμοκρασία του γκριλ είναι ιδανική για φαγητά που "θέλουν γύρισμα", πρακτικά για μικρά ή μεσαία σε μέγεθος κομμάτια κρέατος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με την σουβλα (όπου δίνεται) για το ρόδισμα του ψωμιού στο τελικό στάδιο ψησίματος. Ιδανικό για λουκάνικα, παϊδάκια και μπέικον.



Κάτω Αντίσταση (Τελικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να έρχεται μόνο από κάτω, είναι ιδανικό για την τελική διαδικασία των του μαγειρέματος, η οποία απαιτεί μια υψηλότερη θερμοκρασία χωρίς όμως να ροδίζει. Ιδανικό για κέικ, πίτες και πίτσες.



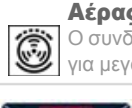
Μισό Γκριλ:

Η θερμοκρασία παράγεται μόνο από το κέντρο της αντίστασης και ενδείκνυται για μικρά κομμάτια φαγητού όπως κρέας, ψάρια, τост κ.α.



Αέρας + Κυκλική Αντίσταση + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Πρόγραμμα Turbo):

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω επιταχύνει την διαδικασία του μαγειρέματος αποτελεσματικά σε όλα τα ράφια χωρίς μεταφορά των οσμών. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες που απαιτούν όμως διεξοδικό μαγείρεμα.



Αέρας + Κυκλική Αντίσταση + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Πρόγραμμα Turbo):

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω επιταχύνει την διαδικασία του μαγειρέματος αποτελεσματικά σε όλα τα ράφια χωρίς μεταφορά των οσμών. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες που απαιτούν όμως διεξοδικό μαγείρεμα.



Αέρας + Γκριλ:

Ο αέρας μειώνει την ένταση με την οποία καίει το γκριλ, δίνοντας ιδανικό ψήσιμο ακόμα και σε χοντρά κομμάτια κρέατος. Ιδανικό για χοντρά κομμάτια όπως οι μπριζόλες.



Αέρας + Γκριλ:

Ο αέρας μειώνει την ένταση με την οποία καίει το γκριλ, δίνοντας ιδανικό ψήσιμο ακόμα και σε χοντρά κομμάτια κρέατος. Ιδανικό για χοντρά κομμάτια όπως οι μπριζόλες.

**Απόψυξη:**

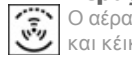
Και τα δύο σύμβολα αναφέρονται στην ίδια λειτουργία. Ταχεία απόψυξη επιτυγχάνεται με έναν ειδικό ανεμιστήρα ο οποίος εγγυάται την ομοιόμορφη κατανομή του αέρα σε θερμοκρασία δωματίου εσωτερικά του φούρνου. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.

**Νιφάδα Χιονιού:**

Με τον διακόπτη σε αυτό το σύμβολο, δεν αναπτύσσεται θερμοκρασία ακόμα και αν έχει επιλεγθεί από τον θερμοστάτη.

**Αέρας + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση:**

Ο αέρας, συνδυασμένος με τον συμβατικό τρόπο μαγειρέματος, εγγυάται ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε πολύπλοκες συνταγές. Ιδανικό για μπισκότα και κέικ, ακόμα και ψημένα ταυτόχρονα σε διαφορετικά ράφια.

**Αέρας + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση:**

Ο αέρας, συνδυασμένος με τον συμβατικό τρόπο μαγειρέματος, εγγυάται ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε πολύπλοκες συνταγές. Ιδανικό για μπισκότα και κέικ, ακόμα και ψημένα ταυτόχρονα σε διαφορετικά ράφια.

**Αέρας + Κυκλική Αντίσταση (Ζεστός Αέρας):**

Ο συνδυασμός του αέρα με την κυκλική αντίσταση (που είναι τοποθετημένη περιμετρικά του ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του φούρνου) χρησιμοποιείται για το ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών σε κάθε ράφι, με την προϋπόθεση ότι απαιτούν την ίδια θερμοκρασία και τρόπο μαγειρέματος. Ο κυκλοφορούν ζεστός αέρας εγγυάται ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παράδειγμα για το μαγείρεμα ψαριού, λαχανικών και μπισκότων χωρίς μεταφορά των οσμών.

**Αέρας + Κυκλική Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση:**

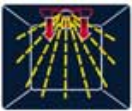
Ο αέρας συνδυάζεται με την κάτω αντίσταση, δίνοντας ένα ελαφρύ ρόδισμα. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.

**Αέρας + Κάτω Αντίσταση (Ευαίσθητο Ψήσιμο):**

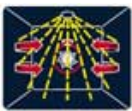
Ο συνδυασμός αέρα με κάτω αντίσταση ολοκληρώνει την διαδικασία του μαγειρέματος πιο γρήγορα. Συνιστάται για αποστείρωση ή για το τελείωμα του μαγειρέματος σε φαγητά που έχουν ψηθεί στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.

**Μικροκύματα:**

Διεισδύοντας απευθείας μέσα στο φαγητό, τα μικροκύματα μαγειρεύουν πολύ γρήγορα και με αξιοσημείωτη οικονομία στην ενέργεια. Ιδανικά για μαγείρεμα τροφών χωρίς λίπος, για Απόψυξη και ζέσταμα αφήνοντας την αρχική όψη και άρωμα αναλλοίωτη. Τα μικροκύματα μπορούν να συνδυαστούν με συμβατικό τρόπο μαγειρέματος έχοντας όλα τα πλεονεκτήματα αυτών. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.

**Μικροκύματα + γκριλ:**

Για να επιτύχετε συνδυαστικό μαγείρεμα με το γκριλ το οποίο ψήνει το εξωτερικό καθώς το εσωτερικό μαγειρεύεται λόφω των μικροκυμάτων.

**Μικροκύματα:**

Διεισδύοντας απευθείας μέσα στο φαγητό, τα μικροκύματα μαγειρεύουν πολύ γρήγορα και με αξιοσημείωτη οικονομία στην ενέργεια. Ιδανικά για μαγείρεμα τροφών χωρίς λίπος, για Απόψυξη και ζέσταμα αφήνοντας την αρχική όψη και άρωμα αναλλοίωτη. Τα μικροκύματα μπορούν να συνδυαστούν με συμβατικό τρόπο μαγειρέματος έχοντας όλα τα πλεονεκτήματα αυτών. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.

Πυρόλυση:

P Το πυρολυτικό καθάρισμα στους 500°C εξαλείφει τα ξεραμένα κατάλοιπα στο εσωτερικό του φούρνου. Η διαδικασία μπορεί να τεθεί από 1.5 έως 3 ώρες, ανάλογα με τον βαθμό της ακαθαρσίας.

**Σούβλα:**

Η σούβλα, όπου διατίθεται λειτουργεί σε συνδυασμό με το γκριλ. Τα ακόλουθα σύμβολα επιτρέπουν τη χρήση ολόκληρου ή μισού γκριλ. Αυτό το σύμβολο επιτρέπει τη χρήση και της πάνω αντίστασης σε συνδυασμό με το γκριλ για ακόμα ταχύτερο μαγείρεμα

**Σούβλα:**

Η σούβλα, όπου διατίθεται λειτουργεί σε συνδυασμό με το γκριλ. Τα ακόλουθα σύμβολα επιτρέπουν τη χρήση ολόκληρου ή μισού γκριλ. Αυτό το σύμβολο επιτρέπει τη χρήση και της πάνω αντίστασης σε συνδυασμό με το γκριλ για ακόμα ταχύτερο μαγείρεμα



Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα) και Ατμός:
Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα) και **Ατμός**.



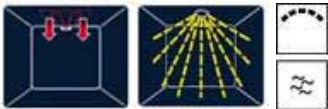
Fan with lower element with steam:
Fan with lower element with **Steam**.



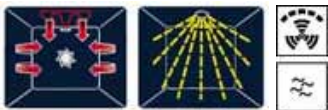
Αέρας + Κυκλική Αντίσταση (Ζεστός Αέρας) και Ατμός:
Αέρας + Κυκλική Αντίσταση (Ζεστός Αέρας) και **Ατμός**.



Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα) με Μικροκύματα:
Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα) με **Μικροκύματα**.



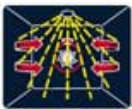
Γκριλ με Μικροκύματα:
Γκριλ με **Μικροκύματα**.



Αέρας + Γκριλ με Μικροκύματα:
Αέρας + Γκριλ με **Μικροκύματα**.



Αέρας + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση με Μικροκύματα:
Αέρας + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση με **Μικροκύματα**.



Ventola + resistenza circolare + microonde: (cottura a ventilazione forzata + microonde)

la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti interiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.



Πυρόλυση:

Η Eco πυρόλυση μπορεί να επιλεγεί για λιγότερο βρώμικους φούρνους. Αυτή η διαδικασία έχει μέγιστη διάρκεια 1.5 ώρας.



Φρυγανιέρα:

Επιλέγοντας το σύμβολο της φρυγανιέρας ενεργοποιείται η φρυγανιέρα στα δεξιά του φούρνου. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να οριστεί από τον προγραμματιστή.



Funzione pizza:

questa funzione è appositamente dedicata per cuocere in tempi brevi la pizza, mediante l'utilizzo delle microonde e di un apposito piatto in dotazione.



Scongelamento a peso:

con questa funzione necessari per lo scongelamento vengono determinati automaticamente una volta impostato il peso dell'alimento da scongelare.



Scongelamento a tempo:

con questa i tempi di scongelamento degli alimenti vengono determinati automaticamente.



Ventola + resistenza circolare + grill:

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



Lievitazione:

Il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



SCM38X-1_1

SCM38X-1_1



SCM38X-1_2
SCM38X-1_2



SCM38X-1_3
SCM38X-1_3



SCM38X-1_4
SCM38X-1_4



Χειροκίνητη λειτουργία Ατμού:

Χειροκίνητη λειτουργία. Ρύθμιση θερμοκρασίας και διάρκειας μαγειρέματος ανάλογα με την επιθυμία του χρήστη.



Λειτουργία Μαγειρέματος Κρέατος:

Αυτόματη λειτουργία με 5 προρυθμισμένα προγράμματα για να μαγειρέψετε διαφορετικούς τύπους κρέατων. Η προρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος μπορεί να τροποποιηθεί.



Λειτουργία Μαγειρέματος Ψαριών:

Αυτόματη λειτουργία με 5 προρυθμισμένα προγράμματα για να μαγειρέψετε διαφορετικούς τύπους ψαριών. Η προρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος μπορεί να τροποποιηθεί.



Λειτουργία Μαγειρέματος Λαχανικών:

Αυτόματη λειτουργία με 5 προρυθμισμένα προγράμματα για να μαγειρέψετε διαφορετικούς τύπους λαχανικών. Η προρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος μπορεί να τροποποιηθεί.



Λειτουργία Επαναθέρμανσης και Αποστείρωσης:

Πρόσθετη λειτουργία με 6 προρυθμισμένα προγράμματα για να θερμάνετε εκ νέου τα τρόφιμα που έχετε ήδη μαγειρέψει ή να αποστείρωσετε βάζα μαρμελάδας ή ακόμα και τα μπιμπερό των μωρών. Το ειδικό πρόγραμμα για τα έτοιμα συσκευασμένα γεύματα συμπεριλαμβάνεται επίσης σε αυτήν την λειτουργία. Η προρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος μπορεί να τροποποιηθεί.



Λειτουργία Απόψυξης:

Χειροκίνητη λειτουργία. Η θερμοκρασία είναι πάντα πολύ χαμηλή (40°C) για να αποψύξετε τα τρόφιμα χωρίς να μαγειρευτούν. Η διάρκεια ρυθμίζεται από τον χρήστη.



Vapor clean:

Διαδικασία καθαρισμού του φούρνου με ατμό.
