

SO4104APG



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Vitalitási rendszer	Igen
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Multitech
Galileo platform	Omnichef
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709326784



Küllem

Design család	Linea	Üveg típusa	Törlés
Szín	Neptune Grey	Serigraphy colour	Black
Felületkezelés	Matt	Ajtó	Teljes üveg
Design	Flat	Fogantyú	Linea minimal
Komponens felületkezelése	Ezüst	Fogantyú színe	Szatén fém és fekete
Anyag	Üveg	Logo	Applied

Kezelő elemek



Megjelenő név	VivoScreen	Kijelzőnyelvek száma	20
Képernyőtechnológia	TFT	Kijelző nyelvei	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)
Vezérlőbeállítás	Továbbfejlesztett teljes érintővezérlés		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	26
Automatikus programok	150
Gőzös szintek	3 + kézikönyv






Testreszabható receptek

10

Hagyományos sütési funkciók

- | | | |
|--|--|---|
|  Légkeverés nélkül |  Légkeveréses |  Légkeverés |
|  Turbó |  Eco |  Nagy grill |
|  Légkeveréses grill (nagy) |  Alap |  Légkeverés + alsó |
|  Pizza | | |




Főzési funkciók pulzáló gőzzel

- | | | |
|---|--|---|
|  Légkeveréses |  Légkeverés |  Légkeverés + alsó |
|  Turbó |  Légkeveréses grill | |


Főzési funkciók gőzzel

- | | | |
|--|--|--|
|  Gőz |  Légkeveréses |  Légkeverés |
| Légkeverés + alsó |  Sous Vide | |

Egyéb gőzfunkciók

- | | | |
|--|--|--|
|  Gép tisztítása |  Vízkimenet |  Vízbemenet |
|  Vízkőmentesítés | | |

Mikrohullámú funkciók

- | | | |
|---|--|--|
|  Mikrohullámú sütő |  Légkeveréses |  Légkeverés |
|  Mikrohullámú + grill | Mikrohullámú + légkeverés + alsó | |

Multitech-funkciók


Multitech

Twintech

Egyéb funkciók

- | | | |
|--|--|---|
|  Kiolvasztás idő szerint |  Kiolvasztás súly alapján |  Kelesztés |
|  Kővön sütés |  BBQ |  Air-Fry |
|  Olvasztás |  Puha |  Pop-corn |
|  Melegben tartás |  Tányértartó/melegítő |  Sabbath |

Tisztítási funkciók

- | |
|---|
|  Gőztisztítás |
|---|

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	SameTime	Igen
Időzítő	Igen	DeltaT sütés	Igen
Időzítő	3	Bemutatóterem demó opció	Igen
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	Igen	Demo-oktató üzemmód	Igen
Egyéb lehetőségek	Melegen tartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	Érintési útmutató	Igen
Sütés maghőmérővel	Igen	Kronológia	Igen, az utolsó 10 használt funkció
Többlépcsős sütés	Igen, legfeljebb 2 lépés	Gyors előmelegítés	Igen
Intelligens sütés	Igen	Instant GO	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	30 °C	Ajtóüvegek száma összesen	4
Maximális hőmérséklet	250 °C	Lágy zárású zsanérok	Igen
Polcok száma	2	Soft Open	Igen
Ventilátorok száma	1	Inverteres	Igen
Lámpák száma	1	Keverő	Sì
Világítás típusa	LED	Kürtő	Dupla
Fényerősség	3 W	Hűtőrendszer	Centrifugális
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Felső fűtőelem – Teljesítmény	1000 W	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Grillező elem – teljesítmény	1700 W	Gőzölési tartomány	20 - 100%
Nagy grill – Teljesítmény	2700 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	214x462x397 mm
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	1400 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás	Víz terhelés	Kitöltés és elrejtés 2, automatikus
Ajtó	Hűtés	Üzemanyagtartály kapacitása	2 l
Teljes üveg belső ajtó	Igen		

Teljesítmény / Energiacímke



A sütőtér nettó
térfogata 40 l

Mikrohullámú hatásos
teljesítmény 900 W

Sütőterek száma 1

Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott
állvány (inox, konkáv) 1

Zománcozott mély
sütőtálca (50 mm) 1

Rácsbetét 1

Rozsdamentes acél
tepsi (20 mm) 1

Rozsdamentes acél
perforált mély tepsi (40
mm) 1

Üvegtálca 1

Teleszkópos
vezetősínek, teljes
kihúzás (inox) 1

Hőmérséklet-érzékelő. Igen, többpontos

Elektromos csatlakozás

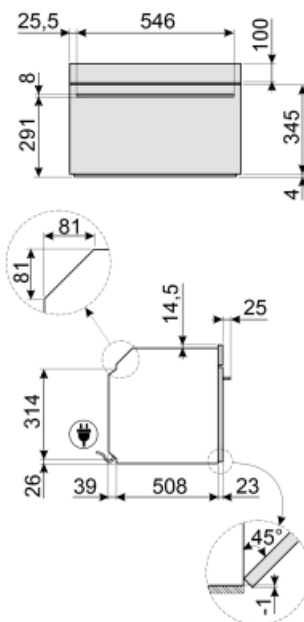
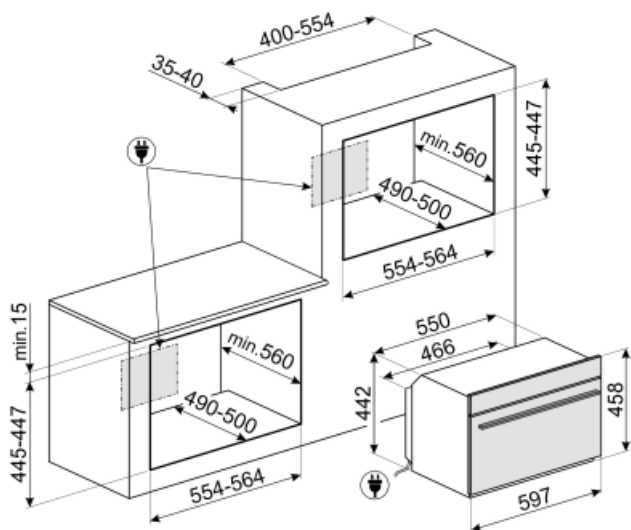
Feszültség 220-240 V

Jelenlegi 13 A

Névleges teljesítmény 3000 W

Frekvencia (Hz) 50/60 Hz

Tápkábel hossza 150 cm



Not included accessories

AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY .
Ideális a hagyományos zsiradékban
sütés reprodukálására, de kevesebb
kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az
olyan ételek gyors és egyszerű
elkészítését, mint a sült krumpli, a sült
zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és
ropogósra sütést biztosítva.



PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt
szereznek be egymás fölé



PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm
Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz.
Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell
tenni.



ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-
es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes
húsok és halak mártásban történő
sütéséhez és piritásához. Könnyű és
ropogós köretekkel való kísérletezéshez
is ideális



ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-
es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes
a sós és édes sütemények széles
skálájához.



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval.
Méreték H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és
kényelmesen használható és tárolható.
Tökéletes pizza, kenyér és sós
péksütemények biztonságos és
professzionális tálalásához.



GTTV2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1
szint), amelyek alkalmasak a
gőzsütőkhöz. Rozsdamentes acél,
garantálják a stabilitást és megkönnyítik
a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



GTP2

Részben kihúzható teleszkópos
vezetősínek(1 szint), hagyományos
sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes
acél, garantálják a stabilitást és
megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes
kihúzását.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes
acél. Bútortakaró több sütő egymás
fölötti beszereléséhez



BX640PL

Rozsdamentes acél perforált tepsi.
Sokféle zöldség, hal, fehér hús, ravioli
vagy másfajta töltött tészta
elkészítéséhez, megőrizve az összes
vitamint és ásványi sót a gazdagabb,
teljesebb és természetes íz érdekében



BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60
cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm.
Tökéletes a sós és édes sütemények
széles skálájához.



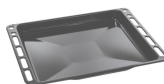
BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas
a szaftos és ropogós ételek sütőben
történő elkészítéséhez a grillezés
jellegzetes ízével. A bordázott oldal
különösen alkalmas húsokhoz és
sajtokhoz. A sima oldal halakhoz,
tengeri ételekhez és zöldségekhez.



























BN640

















Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60
cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm.
Tökéletes húsok és halak mártásban
történő sütéséhez és piritásához.
Könnyű és ropogós köretekkel való
kísérletezéshez is ideális



















Symbols glossary (TT)

-  Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
-  Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  Elektromos
-  Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.
-  Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Vízkőmentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égve marad.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.
-  Légkeverés: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.
-  Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.

-  **Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sűtést igénylő élelmiszereknek.
-  **ECO:** alacsony energiafogyasztású sűtés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sűtésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sűtőtér előmelegítése nélkül a sűtőbe tenni
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hű jön csak felülrűl egy dupla fűtőelembűl. A ventilátor aktív. Lehetűvé teszi a legvastagabb húсок optimális grilllezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Sűtés a fűtőelem, a légkeverés és a mikrohullámú sűtő egyűttes használatával.**
-  **Légkeverés hagyományos sűtéssel kombinálva,** ahol a hű felülrűl és alulrűl jön, és egységes melegítést biztosít. A mikrohullámú funkció hozzáadásával ugyanazok a fűzési eredmények érhetűk el kevesebb idő alatt.
-  **Sous Vide sűtés:** Gűz funkció a sous vide ételek tűkéletes elkészítéséhez. Javítja az ételek ízét, és megőrzi a megjelenésüket és tápanyagaikat. A gűzsűtű segítségével készűlt vákuumos fűzés (Sous Vide) is hihetetlenűl egészséges és eredeti fűzési mód. A Sous Vide sűtési technika lehetővé teszi, hogy a gűz hatékonyan átadja az energiáját az ételnek, elkerűlve az oxidáció okozta ízvesztéséget, valamint a tápanyagok és a nedvesség párolgását a sűtés során. A Sous Vide sűtés a hagyományos módszerekkel összehasonlítva az ételek sűtésének jobb szabályozását is lehetővé teszi, így biztosítja az egységes fűzési eredményt. A hagyományos sűtésnél alacsonyabb hőmérsékleten történű sűtést is lehetővé teszi.
-  **Hűlégbefűvás:** tűkéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hű a sűtű hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történű sűtéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **Grill:** Nagyon erős hű, amely csak felülrűl, egy dupla fűtőelembűl érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grilllezési eredményt biztosít. A sűtés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.
-  **Mikrohullám:** A mikrohullámú sűtűk közvetlenül az élelmiszerbe hatolva nagyon gyorsan és jelentűs energiamegtakarítással fűznek. Alkalmas zsír nélküli sűtésre, képes kiolvasztani és felmelegíteni az ételeket anélkül, hogy megváltoztatnák eredeti megjelenésüket és aromájukat. A mikrohullámú funkció kombinálható a hagyományos funkciókkal is, az összes ebbűl eredű előnnyel. Ideális mindenféle ételhez.
-  **Mikrohullámú + grill elem:** A grill használata az étel felületének tűkéletes barnulását eredményezi. A mikrohullámok hatása pedig lehetővé teszi, hogy rövid idő alatt megfűzze az étel belsű részét.
-  **Pizza funkció:** Speciális funkció pizzák serpenyűben történű sűtéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tűkéletesen megsűlt, nem száraz és nem égett.
-  **Gűzsűtés:** ez egy természetes sűtési mód bármilyen termékhez, a zöldségektűl a desszertekig, az összetevűk tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírmentes sűtéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gűz ideális olyan ételek egyidejű sűtéséhez, amelyek különbűzű fűzési időt igényelnek.

-  **Légkeverés + Gőz:** intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülről egyaránt érkezik. A gőz hozzáadása lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését, és javítja az ételek belső részének sütését, amelyek ropogósabbak és emészthetőbbek lesznek. Ideális marhasülthöz, sült kacsához és egész hal sütéséhez.
-  **FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi**
-  **Légkeverés és grill pulzáló gőzzel:** A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a hő
-  **Hőlégbefúvás + alsó elem pulzáló gőzzel:** Ideális lepények újramelegítéséhez. Ez a funkció újra ropogósra pírítja az alapot, miközben a töltelék nem szárad ki a sütőtérben lévő plusz nedvesség miatt.
-  **Turbó pulzáló gőz:** A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a turbó funkció hője létrehozza az általunk ismert és kedvelt karamellizált ízeket.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
-  **Tányérmelegítés:** az edények melegítésére vagy melegen tartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez.** Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
-  **Hőlégbefúvás + Gőz:** A gőz és a hőlégbefúvás együttes használata lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. Ideális több szinten történő sütéshez is, illatok és ízek keverése nélkül. Ideális sült, csirke és péksütemények, például kelt sütemények és kenyér elkészítéséhez.
-  **Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  **Hőlégbefúvás pulzáló gőzzel:** Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.
-  **Hőlégbefúvás pulzáló gőzzel:** Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.
-  **45 cm magas kompakt készülékek – tökéletes megoldás a kis magasságú konyhák funkcionális követelményeinek kielégítésére.** Különböző típusokban és stílusokban kapható.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **Maghőmérő:** a maghőmérővel tökéletesen meg lehet sütni a sültket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a hegy belsejében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik
-  **Gyors előmelegítés:** a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.

-  **SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  A sütőtérnek 2 különböző sütési szintje van.
-  **Lágy zárás:** minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **Gőztisztítás:** egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  ...
-  **INSTANT GO:** ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyasztott ételekhez.
-  A többpontos hőmérsékletmérő sonda három érzékelési ponttal rendelkezik. Ez azt jelenti, hogy nemcsak a maghőmérsékletet, hanem más területek hőmérsékletét is érzékeli. A sütő mindezen adatokat feldolgozza, hogy elkerülje az egyenetlen sütést. Így minden étel professzionális, éttermi stílusban készíthető.
-  A kétségek eloszlatására szolgáló opció. Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével kiválthatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.
-  Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra. Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntson a menüről, a sütő gondoskodik a többről.
-  A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.
-  **Elektronikus vezérlés:** A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  **Melegen tartás:** a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegen tartását.
-  **Aktív és szabályozott mikrohullám eloszlás.** A mikrohullámú keverő ventilátor egyenesen osztja el a hullámokat a sütőben, így kevésbé van szükség forgótányérra.
-  Csak a Galileo Multi Cooking technológiával lehetséges, hogy akár három különböző technológiát kombináljon és a legjobbat hozza ki belőlük: gőz, mikrohullámú sütés és konvekciós sütés. Ennek a generációnak a sütői a fenti sütési módszerek bármelyikét használhatják külön-külön, vagy tetszés szerint kombinálhatják őket. Ez lehet (többlépéses) horizontális sütési szemléletmódot követve, amelyben a különböző főzési technikák sorrendben vannak elrendezve, vagy (multitech) vertikális szemléletmódú, amelyben a három sütési technika teljesen szabad kombinációja történik egyszerre. A gőz egészséges, a mikrohullámú sütő gyors, hagyományos sütéssel pedig ropogósak az ételek. A sütő tudja, hogyan kell adagolni és okosan használni őket, hogy innovatív eredményeket garantáljon, akár 70%-os időmegtakarítással a hagyományos sütéshez képest.



A vízbetöltő rendszert úgy tervezték, hogy még esztétikusabbá tegye a sütőt. A feltöltő- és leeresztőcső könnyen kivehető a sütőből, és a víz sütés közben bármikor újratölthető, az ajtó kinyitása nélkül, ami garantálja, hogy a gőz korlátlanul rendelkezésre áll.



Tökéletes megoldás, hogy néhány egyszerű lépésben, jelentős időmegtakarítással teljes menüt készítsen. A nagy sütőtérben egyszerre többféle étel is elfér, amelyek egymás illatának átvétele nélkül készíthetők. A gondosan tanulmányozott hőáramlások minden szinten egyenletes sütést biztosítanak. A SameTime algoritmus kiszámítja az időket, a sütési funkciókat és az összes paramétert, hogy 3 étel egyszerre készülhessen el



Az inverteres technológia lehetővé teszi, hogy a mikrohullámokat folyamatosan és a kívánt teljesítményen generálja. Az állandó áramlás, be- és kikapcsolási ciklusok nélkül, lehetővé teszi a hőmérséklet pontos szabályozását, az idők csökkentését, az energiapazarlás elkerülését, és kiváló főzési, kiolvasztási és újramelegítési eredményeket biztosít, köszönhetően az ételek maghőmérséklete és felületi hőmérséklete közötti kisebb különbségnek



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is



A dupla kürtős technológia speciális légáramlást hoz létre az sütőtérben, ami csökkenti a mikrohullámú sütés közben a kondenzációt, ahol a sütőtér hideg, az étel pedig meleg



DeltaT sütés A sütő automatikusan egy előre meghatározott (deltaT nevű) hőmérsékletre állítja be a sütőtér hőmérsékletét, amely magasabb, mint a hőmérő által érzékelt maghőmérséklet. Amikor a hőmérő plusz egy fokot érzékel a magnál, a sütő automatikusan megemeli a belső hőmérsékletet is egy fokkal. A sütőn három különböző deltaT sütési mód (lassú, közepes és gyors) közül választhat, és beállíthatja a kívánt maghőmérsékletet. A technológia legjava, ami lehetővé teszi, hogy zsenge, lédús, egészséges és kiváló minőségű ételeket kapjunk.



A vaj és a csokoládé megolvasztásának funkciója vízfürdő használata nélkül



A vaj és a sajt lágyítására szolgáló funkció. Hasznos a fagyasztott desszertek tálalási hőmérsékletre történő gyors felmelegítéséhez. A funkció jégkrém lágyítására is használható



Zacskóba csomagolt pattogatott kukorica készítésére szolgáló funkció