# SO4604S4PNR

| | |
|---|---|
| **Kategoria** | Pienikokoinen 45 cm |
| **Tuoteperhe** | Uuni |
| **Vitality system** | Kyllä |
| **Teho** | Sähköinen |
| **Lämpöelementti** | Elektroninen |
| **Valmistusmenetelmä** | Yhdistelmähöyryuuni |
| **Galileo platform** | Steam100 Pro |
| **Puhdistusjärjestelmä** | Höyrypuhdistus |
| **EAN-koodi** | 8017709325565 |



## Estetiikka

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetiikka** | Dolce Stil Novo | **Lasin tyyppi** | Eclipse |
| **Väri** | Musta | **Ovi** | Kokolasi |
| **Pinnan viimeistely** | Kiiltävä | **Kahva** | Dolce Stil Novo |
| **Design** | Litteä | **Kahvan väri** | Musta |
| **Osien pinta** | Kupari | **Logo** | Lisätty |
| **Materiaali** | Lasi | | |

## Säätimet

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Näytön nimi** | VivoScreen | **Näytön kielten lkm** | 20 |
| **Näyttöteknologia** | TFT | **Näytön kielet** | 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) |
| **Säätimien asetus** | Edistynyt kosketussäätö | | |

## Ohjelmat/toiminnot

| | |
|---|---|
| **Keitto-ohjelmien lukumäärä** | 20 |
| **Automaattiset ohjelmat** | 150 |
| **Höyrytasot** | 3 + manuaalinen |
| **Kustomoitavat reseptit** | 10 |

**Perintieset paistotoiminnot**

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin

Turbo

Eco

Suuri grilli

Grilli tuulettimella (suuri)

Runko

Alapuhallin

Pizza

**Kypsennystoiminnot impulssihöyryllä**

Ala- ja ylälämpö + puhallin

Kiertoilma + tuuletin

Kiertoilma + tuuletin + alalämpö

Turbo ( pyöreä lämpöelementti +

alalämpö + ylälämpö + puhallin)

Puolikas grilli ja puhallin

**Full steam teknologian toiminnot**

Manuaalinen höyty

Höyry + alalämpö + ylälämpö +

puhallin

Höyry + pyöreä + puhallin

Kiertoilma + tuuletin + alalämpö

Lämmitys

Sous Vide

**Muut höyrytoiminnot**

Säiliön puhdistus

Vesiletku

Vesijohto

Kalkinpoisto

**Muut toiminnot**

Ajastettu sulatus

Sulatus painon perusteella

Kohotus

Paisto kiven päällä

BBQ

Ilmafriteeraus

Lämpimänäpitämis-toiminto

Lautasten lämmittäminen

Pyhäasetus

**Puhdistustoiminnot**

Vapor Clean

## Vaihtoehdot

| | |
|---|---|
| **Ajastimen vaihtoehdot** | Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys |
| **Minuuttiajastin** | Kyllä |
| **Muut vaihtoehdot** | Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kieliasetus, Digitaalikello, Äänenvoimakkuus, Kirkkaus, Sävyt |
| **Valmistus lämpömittarin avustuksella** | Kyllä |
| **Monivaihekypsennys** | Kyllä, 2 vaiheeseen asti |
| **Smart cooking** | Kyllä |
| **SameTime** | Kyllä |
| **DeltaT-kypsennys** | Kyllä |
| **Esittelytila** | Kyllä |
| **Demo-tila** | Kyllä |
| **Kosketusnäyttö** | Kyllä |
| **Kronologinen** | Kyllä, 10 toimintoa käytössä |
| **Nopea esilämmitys** | Kyllä |
| **Esilämmitys** | Kyllä |

## Tekniset ominaisuudet

| | |
|---|---|
| **Tilavuus (litraa)** | 41 l |
| **Kammio** | QS-Galileo |
| **Vähimmäislämpötila** | 25 °C |
| **Enimmäislämpötila** | 250 °C |
| **Hyllyjen määrä** | 2 |
| **Valojen määrä** | 2 |
| **Valon tyyppi** | LED |
| **Valon tehokkuus** | 5 W |
| **Valo kun ovi on auki** | Kyllä |
| **Alalämmön elementin teho** | 1200 W |
| **Ylälämpö - teho** | 1000 W |
| **Grilli-vastus - tehokkuus** | 1700 W |
| **Suuri grilli - teho** | 2700 W |
| **Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus** | 2000 W |
| **Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan** | Kyllä |
| **Oven avauksen tyyppi** | Normaali avaus |
| **Luukku** | Jäähdytettävä luukku |
| **Irrotettava luukku** | Kyllä |
| **Täysin lasinen sisäovi** | Kyllä |
| **Irrotettava sisäluukku** | Kyllä |
| **Luukun lasien määrä** | 3 |
| **Soft close-saranat** | Kyllä |
| **Soft Open -avaus** | Kyllä |
| **Hormi** | Vaihteleva |
| **Jäähdytysjärjestelmä** | Keskipako |
| **Jäähdytyskanava** | Yksi |
| **Höyryalue** | 20 - 100% |
| **Uunin nettosisämitat (k x l x s)** | 214x462x397 mm |
| **Lämpötilan säädin** | Elektroninen |
| **Uunitilan materiaali** | Ever Clean -emali |
| **Veden lataus** | Fill&Hide 2, automaattinen |
| **Säiliön tilavuus** | 2 l |

## Suorituskyky/energiamerkintä

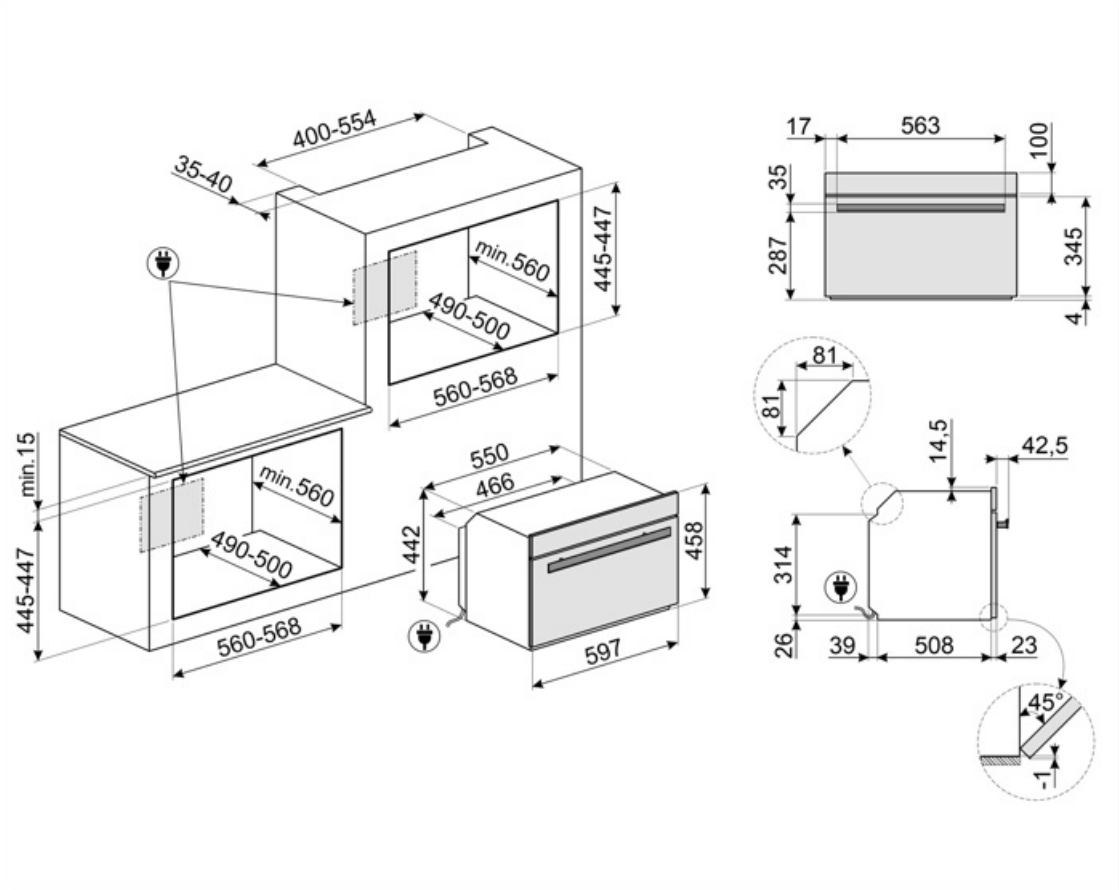
| | |
|---|---|
| **Energialuokka** | A++ |
| **Uunin nettotilavuus** | 41 l |
| **Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma** | 0,80 kWh |
| **Energiankulutus tavallisessa tilassa** | 2,88 MJ |
| **Energiankulutus kiertoilmatilassa** | 1,58 MJ |
| **Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma** | 0,44 kWh |
| **Uunien määrä** | 1 |
| **Energiatehokkuusindeksi (EEI)** | 61,1 % |

## Mukana tulevat lisävarusteet

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ritilä, takapysäytys** | 1 | **Rei'itetty uunipelti ruostumatonta terästä (40 mm)** | 1 |
| **Emaloitu syvä pelti (50 mm)** | 1 | **Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä** | 1 |
| **Paikka uunipellille** | 1 | **Lämpötila** | Kyllä, monessa kohdassa |
| **Pelti ruostumatonta terästä** | 1 | | |

## Sähköliitäntä

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Virta** | 220-240 V | **Sähköliitäntäteho (W)** | 3000 W |
| **Sähköpistokkeen tyyppi** | Ei | **Virta (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Virta** | 13 A | **Johdon pituus** | 150 cm |



# Compatible Accessories



**AIRFRY2**

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



**BN620-1**

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



**BX640**

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu pelti höyryuunille, K 40 x L 455 x S 176



**ET20**

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



**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.



**PALPZ**

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



**STONE2**

Suorakulmion muotinen pizzakivi ilman kahvoja, soveltuu 45 cm ja 60 cm leveisiin uuneihin. Mitat L42 x K1,8 x S37,5cm. Ihanteellinen pizzojen paistoon – tarjoaa samat tulokset kuin tyypillinen puu-uuni. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan



**BBQ**

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



**BN640**

Emaloitu pelti, 40mm syvä



**BX640PL**

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



**ET50**

Emaloitu pelti, 50 mm syvä



**GTTV2**

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



**PR3845X**

Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä. Huonekalusuojus usean uunin torniasennusta varten

# Symbols glossary



Kaksipuolisen BBQ-lautasen oma paistotoiminto. Soveltuu herkullisten ja rapeiden ruokien valmistukseen uunilla siten, että tyypillinen grillauksen maku säilyy. Uurrettu puoli soveltuu erityisen hyvin lihalle ja juustolle; sileä puoli sopii kalalle, äyriäisille ja vihanneksille.



A++: Energiatehokkuusluokka A++ auttaa säästämään jopa 20% energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



Kalkinpoistotoiminto: Liialliset kalkkikertymät tulee poistaa säiliöstä, jotta tuote toimisi oikeaoppisesti. Tuote kertoo itse, kun toimenpide on tarpeen.



Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.



Veden lisäysjärjestelmä on suunniteltu tehostamaan uunin estetiikkaa. Täyttö- ja tyhjennysputki voidaan poistaa helposti uunista, ja vettä voidaan lisätä milloin tahansa kypsennysjakson aikana ovea avaamatta, mikä takaa höyryn rajoittamattoman keston.



Höyry-yhdistelmäuunit: Höyrykypsennysjärjestelmän avulla kaiken tyyppisen ruoan kypsennys sujuu entistä hellävaraisemmin ja nopeammin. Lämpötilan ja höyryn tasovaihtelut mahdollistavat halutun gastronomisen tuloksen toteutumisen. Höyrykypsennyksessä tarvitaan vähemmän rasvaa, jolloin ruoasta tulee terveellisempää ja aidompaa: Lisäksi se minimoi ruoan painon ja tilavuuden menetyksen kypsennyksen aikana. Höyrykypsennys soveltuu täydellisesti liharuokien valmistukseen: se tekee lihasta erittäin mureaa, mutta säilyttää kuitenkin kiillon tehden siitä mehukasta. Suositellaan lisäksi hapantaikinoiden ja leivän valmistukseen: kosteus auttaa taikinaa kasvamaan ja nousemaan paiston aikana ennen ulkokuoren muodostumista. Tuloksena on kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka on erittäin huokoisaa. Se soveltuu myös nopeaan sulatukseen, ruokien lämmittämiseen niitä kovettamatta tai kuivattamatta sekä suolaisten ruokien luonnolliseen suolanpoistoon.



Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



Sähkö



Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista



Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.



Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.




ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.



Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.



Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.



Tyhjiökypsennys: Höyrytoiminto tyhjiökypsennettävien ruokien täydellistä valmistusta varten. Tuo esille ruokien maun ja pitää niiden ulkomuodon ja ravitsevat ainesosat muuttumattomina. Tyhjiökypsennys (Sous Vide), jossa hyödynnetään höyryuunia, on lisäksi uskomattoman terveellinen ja aito kypsennystapa. Tyhjiökypsennystekniikan avulla lämpö voidaan siirtää tehokkaasti höyrystä ruokaan, jolloin maut, ravitsevat ainesosat ja kosteus eivät häviä hapettumisen vuoksi. Tyhjiökypsennys tarjoaa lisäksi paremman ruokien kypsennyksen hallinnan perinteisiin menetelmiin verrattuna ja takaa tasaiset kypsennystulokset. Lisäksi se mahdollistaa kypsennyksen matalammalla lämpötilalla kuin tavallisesti.



Assisted + Steam -toiminto: tehokasta ja tasaista kypsennystä. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Höyryn lisääminen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien säilyttämisen ja tehostaa ruoan kypsymistä sisältä, jolloin siitä tulee rapeampaa ja helpommin sulavaa. Ihanteellinen vasikanpaistille, ankanpaistille ja kokonaisen kalan kypsennykseen.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.



Pulssitettu kiertohöyry: Antaa lisäkosteutta ruokaan kypsennyksen aikana. Erinomainen leivän paistossa. Kosteuden avulla leivän hiiva venyy edelleen kypsennyksen alussa, jolloin taikina on ilmavaa ja kevytrakenteista. Kypsennysprosessin loppuosa mahdollistaa leivälle ominaisen kuoren muodostumisen.



Pulssitettu kiertohöyry: Antaa lisäkosteutta ruokaan kypsennyksen aikana. Erinomainen leivän paistossa. Kosteuden avulla leivän hiiva venyy edelleen kypsennyksen alussa, jolloin taikina on ilmavaa ja kevytrakenteista. Kypsennysprosessin loppuosa mahdollistaa leivälle ominaisen kuoren muodostumisen.



Höyrykypsennys: luonnollinen tapa kypsentää mitä tahansa tuotteita, kasviksista jälkiruokiin, siten, että ainesosien organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet säilyvät. Ihanteellinen kypsennykseen ilman rasvaa ja ruoan lämmittämiseen sitä kuivattamatta. Höyry soveltuu erinomaisesti, kun kypsennetään samanaikaisesti ruokia, joilla on eri kypsennysajat.



Kiertoilma + höyry: Höyryn lisääminen kiertoilmakypsennykseen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien paremman säilymisen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se tarjoaa täydellisen tavan kaikentyyppisten ruokien kypsentämiseen herkemmin Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat. Ihanteellinen paistien, kanan ja leivonnaisten, kuten nostatettujen kakkujen ja leivän valmistukseen.



Uudelleenlämmitys: Tällä toiminnolla voidaan uudelleenlämmittää aiemmin kypsennettyjä ruokia ilman, että nämä kuivuvat tai kovettuvat.



Tuuletin grillillä, pulssitettu höyry: Täydellisesti paahdetun lihan valmistukseen. Lisäkosteus pitää lihan mehukkaana ja mureana, ja turbotoiminnon tarjoama lämpö luo tutut ja rakkaat karamellisoidut maut.



Kiertoilma + alavastuksen pulssitettu höyry: Ihanteellinen piirakoiden lämmitykseen. Tämä toiminto tekee pohjasta jälleen rapean, mutta ei kuivaa sisäosaa uunissa olevan lisäkosteuden ansiosta.



Pulssitettu turbohöyry: Täydellisesti paahdetun lihan valmistukseen. Lisäkosteus pitää lihan mehukkaana ja mureana, ja turbotoiminnon tarjoama lämpö luo tutut ja rakkaat karamellisoidut maut.

Kompaktit laitteet, joiden korkeus 45 cm - täydellinen ratkaisu matalien keittiösarjojen toiminnallisiin tarpeisiin. Saatavilla eri tyyppeinä ja eri tyyleinä.

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.

40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi ajaksi.

SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.

Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.

Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.

Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

KEEP_WARM_72dpi

Lämpötila-anturi: lämpötila-anturin avulla paistit, kylkipaistit ja eri tavalla leikatut ja eri kokoiset lihat voidaan kypsentää juuri sopiviksi. Anturi parantaa ruoan kypsennystä ytimen lämpötilan tarkan hallinnoinnin ansiosta. Ruoan ydinlämpötila mitataan kärjen sisällä olevan erityisen anturin avulla. Kun välitön lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman kohdelämpötilan, kypsennys on valmis

Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.

Valinta, joka on suunniteltu hälventämään kaikki epäilykset Yli 100 ponnahdusikkunaa, jotka voidaan aktivoida koskettamalla pitkään mitä tahansa kuvaketta, tarjoavat tietoa näytön käytöstä ja kypsennyksestä.

Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteesteen kuin tilanteeseen. Liha, kala, pasta, jälkiruoat jne.: yli 150 automaattista reseptiä, joiden ansiosta valmistus käy käden käänteessä. Valitse menu – uuni huolehtii lopusta.

Laitteen optimaalisen toiminnan takaamiseksi säiliön puhdistamista suositellaan tehtäväksi noin kerran 2–3 kuussa.

Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

4,3 tuuman VIVO-näyttö tarjoaa kehittyneen värikosketusnäytön käyttöliittymän, jonka välityksellä voidaan hallinnoida automaattisesti käynnistysohjelmia, kuten Delta T, Multi-step ja SameTime-käynnistys.



Lämpimänä pidon toiminto pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.



Monen kohdan lämpötila-anturissa on kolme tunnistuskohtaa. Tämä tarkoittaa, että ydinlämpötilan lisäksi myös muiden alueiden lämpötila tunnistetaan. Uuni prosessoi kaikkia nämä tiedot epätasaisen kypsennyksen välttämiseksi. Tällä tavalla jokainen tuote voidaan kypsentää ammattilais- ja ravintolatasoisesti.



AIRFRY-Ilmafriteeraustelineen oma paistotoiminto. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



DeltaT-kypsennys Uuni asettaa automaattisesti kammion lämpötilan ennaltamääritettyyn lämpötilaan (nimeltä deltaT), joka on suurempi kuin anturin tunnistama ytimen lämpötila. Kun anturi havaitsee lisäasteen ytimessä, uuni lisää automaattisesti myös sisäistä lämpötilaansa yhdellä asteella. Uuni tarjoaa mahdollisuuden valita kolmesta eri deltaT-kypsennystavasta (hidas, keskinopea ja nopea), minkä lisäksi voidaan valita mikä tahansa ytimen lämpötila. Teknologian tehopaketti, jonka avulla saadaan aikaan mureita, mehukkaita ja terveitä tuotteita, jotka ovat lisäksi huippulaatuisia.



INSTANT GO: tämän vaihtoehdon aktivointi mahdollistaa välittömästi alkavan kypsennyksen. Esilämmitys sisältyy kypsennysaikaan, ja uuni saavuttaa halutun lämpötilan asteittain. Soveltuu erityisen hyvin pakasteruoalle.



Täydellinen tapa luoda täydellinen menu muutamalla täydellisellä vaiheella siten, että aikaa säästyy huomattavasti. Suureen tilaan mahtuu eri tyyppistä ruokaa samaan aikaan, ja ruoka voidaan kypsentää ilman, että hajut sekoittuvat. Tarkasti suunnitellut termodynaamiset virtaukset mahdollistavat tasaisen kypsennyksen jokaisella tasolla. SameTime-algoritmi laskee ajat, kypsennystoiminnot ja kaikki parametrit siten, että 3 ruokaa ovat valmiina samanaikaisesti



Erityinen kypsennystoiminto suorakulmaiselle paistokivelle PPR2 Mitat soveltuvat ihanteellisesti pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan