

SO6104APB3



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Vitalitási rendszer	Igen
Tápellátás	Elektromos
Főzési mód	Multitech
Galileo platform	Omnichef
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709337278



Design

Design család	Linea	Serigraphy colour	Szürke
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Linea minimal
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete
Anyag	Üveg	Logo	Silk screen
Üveg típusa	Átlátszó		

Kezelő elemek



Kijelző típusa	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)
Vezérlés	Teljes érintővezérlés		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	26
Automatikus programok	150
Gőzintenzitás beállítások	3 + manuális






Testreszabható receptek

10





Hagyományos sütési funkciók

- | | | |
|--|--|---|
|  Statikus |  Légkeveréses |  Hőlégkeveréses |
|  Turbó |  Eco |  Nagy grill |
|  Légkeveréses grill (nagy) |  Alsó sütés |  Hőlégkeverés + alsó sütés |
|  Pizza | | |



Sütési funkciók pulzáló gőzzel

- | | | |
|---|---|--|
|  Légkeveréses |  Hőlégkeverés + alsó sütés |  Hőlégkeveréses |
|  Turbó |  Légkeveréses grill | |





Sütési funkciók gőzzel

- | | | |
|--|--|--|
|  Gőz |  Légkeveréses |  Hőlégkeveréses |
| Hőlégkeverés + alsó sütés |  Sous Vide | |

Egyéb gőzfunkciók

- | | | |
|---|--|--|
|  Tartály tisztítása |  Vízkimenet |  Vízbemenet |
|  Vízkőmentesítés | | |

Mikrohullámú funkciók










- | | | |
|--|--|--|
|  Mikrohullám |  Légkeveréses |  Hőlégkeveréses |
|  Mikrohullám + grill | Mikrohullám + hőlégkeverés + alsó
sütés | |

Multitech-funkciók

Multitech

Twintech

Egyéb funkciók

- | | | |
|--|--|---|
|  Kiolvasztás idő szerint |  Kiolvasztás súly alapján |  Kelesztés |
|  Kőnön sütés |  BBQ |  Air-Fry |
|  Melegentartás |  Tányértartó/melegítő |  Sabbath |

Tisztítási funkciók

 Gőztisztítás

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	SameTime	Igen
Perc számláló	Igen	DeltaT sütés	Igen
Időztű	2	Bemutató üzemmód	Igen
Vezérlés zár / Gyermekbiztonsági zár	Igen	Demo-oktató üzemmód	Igen
Egyéb lehetőségek	Melegentartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	Érintési útmutató	Igen
Sütés maghőmérvél	Igen	Kronológia	Igen, az utolsó 10 használt funkció
Többlepcsős sütés	Igen, legfeljebb 2 lépés	Gyors előmelegítés	Igen
Intelligens sütés	Igen	Instant GO	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	72 l	Ajtó	Hideg sütőajtó
Üreg	QS-Galileo	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Minimális hőmérséklet	25 °C	Ajtóüvegek száma összesen	4
Maximális hőmérséklet	250 °C	Soft Close	Igen
Sütőszintek száma	5	Soft Open	Igen
Ventilátorok száma	1	Inverteres	Igen
Világítás száma	2	Keverő	Igen
Világítás típusa	többszintű LED	Kürtő	Dupla
Világítás teljesítménye	5 W	Hűtőrendszer	Centrifugális
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Igen
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W	Gőzölési tartomány	20 - 100%
Grillező elem teljesítmény	1700 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x397 mm
Nagy grill teljesítmény	2700 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Víz betöltés	Fill&Hide 2, automatikus
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás	Víz tartály űrtartalma	2 l

Teljesítmény / Energiacímke



Sütőtér nettó térfogata 68 l
Sütőterek száma 1

Mikrohullám teljesítmény 900 W

Mellékelt tartozékok



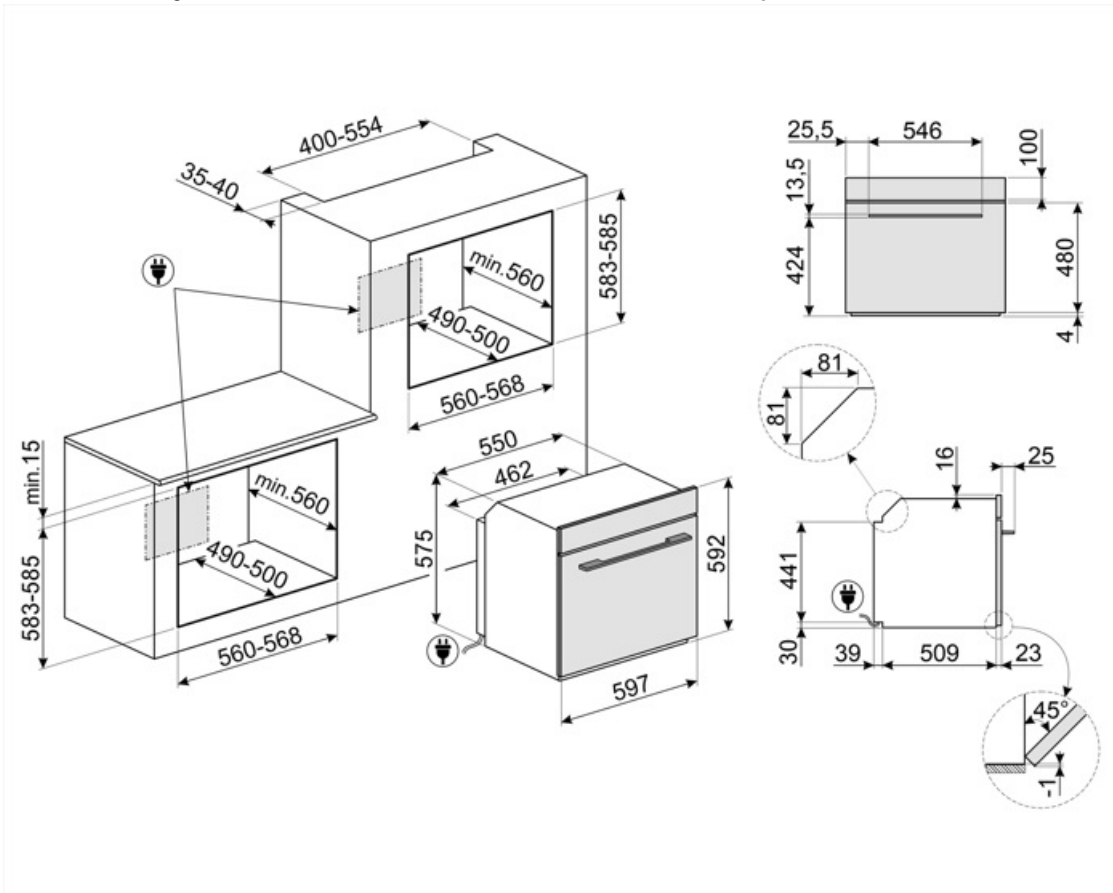
Hátsó ütközővel ellátott rács (inox) 1
Zománcozott mély tepsí (50 mm) 1
Sütőrács 1
Rozsdamentes acél tepsí (20 mm) 1

Rozsdamentes acél perforált mély tepsí (40 mm) 1
Teljesen kihúzható teleszkópos sütő sín 1
Maghőmérő szonda Igen, többpontos

Elektromos csatlakozás

Feszültség 220-240 V
Csatlakozódugó Nem
Áramerősség 13 A

Névleges teljesítmény 3000 W
Frekvencia (Hz) 50/60 Hz
Tápkábel hossza 150 cm



Compatible 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.



BBQ

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



BX640P

Furatos tál gőzsütőhöz. Úrtartalom: 2,7 l. 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. Rozsdamentes acél, Ma 40 x Szé 455 x Mé 176 mm



ET20

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



GTT2

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



PALPZ

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



AIRFRY2

Légsütő tálca. 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.



BX640

Nem perforált tál gőzsütőhöz. Úrtartalom 2,7l. Alkalmos ételek, például rizs, tészta vagy más gabonafélék elkészítésére vízben vagy mártással. Rozsdamentes acél, Ma40xSzé455xMé176 mm



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.



ET50

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



GTTV2

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



PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölé



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakará több sütő egymás fölötti beszereléséhez



STONE

Téglalap alakú tűzálló kő, Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



SFLK1

Gyerekzár



























STONE2

Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül, 45 cm és 60 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé 37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mintha egy jellegzetes fatüzelésű kemencében sültne. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is



Symbols glossary

-  Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmos 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.
-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  Kiolvasztás súly alapján: Automatikus kiolvasztás 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 üveg ajtók: 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.
-  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.
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális 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.
-  Légkeveréses: 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.

-  **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.
-  **Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.
-  **ECO:** alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. 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 sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni.
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húshoz optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Sütés a fűtőelem, a hőlégkeverés és a mikrohullámú energia együttes használatával.**
-  **Légkeverés hagyományos sütéssel kombinálva,** ahol a hő felülről és alulról jön, és egységes melegítést biztosít. A mikrohullámú funkció hozzáadásával ugyanazok a főzési eredmények érhetők el kevesebb idő alatt.
-  **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.
-  **Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszáלבól érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszáלבól köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.
-  **Mikrohullámú technológia:** Gyorsaság és hatékonyság kompromisszumok nélkül. Ez a funkció kíméletes, mégis rendkívül gyors hőkezelést biztosít, megőrizve az alapanyagok textúráját, ízvilágát és tápanyagtartalmát, miközben energiát takarít meg. Kiválóan alkalmas zsiradékmentes sütéshez, valamint az ételek felolvasztásához és melegítéséhez anélkül, hogy megváltoztatná azok eredeti megjelenését vagy aromáját. A mikrohullámú funkció hagyományos sütési módokkal is kombinálható, kihasználva mindkét technológia előnyeit. Ideális minden típusú ételhez.
-  **Mikrohullám + grill:** A grill használata tökéletes pirulást eredményez az ételek felületén, miközben a mikrohullámú technológia lehetővé teszi hogy rövid idő alatt megfőzze az étel belső részét.
-  **Pizza funkció:** Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.



Sous Vide sütés: Gőz funkció a sous vide ételek tökéletes elkészítéséhez. Javítja az ételek ízét, és megőrzi a megjelenésüket és tápanyagukat. A gőzsütő segítségével készült vákuumos főzés (Sous Vide) is hihetetlenül egészséges és eredeti főzési mód. A Sous Vide sütési technika lehetővé teszi, hogy a gőz hatékonyan átadja az energiáját az ételnek, elkerülve az oxidáció okozta ízvesztést, valamint a tápanyagok és a nedvesség párolgását a sütés során. A Sous Vide sütés a hagyományos módszerekkel összehasonlítva az ételek sütésének jobb szabályozását is lehetővé teszi, így biztosítja az egységes főzési eredményt. A hagyományos sütésnél alacsonyabb hőmérsékleten történő sütést is lehetővé teszi.



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 pirítja 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.



Gőzsütés: ez egy természetes sütési mód bármilyen termékhez, a zöldségektől a desszertekig, az összetevők tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírmentes sütéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gőz ideális olyan ételek egyidejű sütéséhez, amelyek különböző főzési időt igényelnek.



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.



Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.

- | | |
|--|---|
|  <p>MELEGENTARTÁS</p> |  <p>Tányérmelegítés: az edények melegítésére vagy melegentartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.</p> |
|  <p>Maghőmérő: a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni a sülteteket, 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 szonda hegyében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.</p> |  <p>A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.</p> |
|  <p>Megoldás minden felmerülő kérdésre. Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével előhívhatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.</p> |  <p>A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.</p> |
|  <p>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 többitől.</p> |  <p>Soft Close: minden modell csillapított ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.</p> |
|  <p>A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.</p> |  <p>Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.</p> |
|  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p> |  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p> |
|  <p>A 4,3" VIVOscreen fejlett színes érintőképernyős felületet kínál, amely automatikusan kezeli az olyan sütőprogramokat, mint a Delta T, a többlépcsős programok és a SameTime sütés.</p> |  <p>Melegentartás: a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegentartását.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Aktív és szabályozott mikrohullám eloszlás. A mikrohullámú keverő ventilátor egyenletesen osztja el a hullámokat a sütőben, így kevésbé van szükség forgótányérra.</p> |



A többpontos hőmérsékletmérő szonda 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 legújabb generációs LED-es lámpák, amelyek a sütőtér teljes magasságában vannak elhelyezve, tökéletes, többszintű megvilágítást garantálnak. Nem számít, hány tepsit tesz be a sütőbe, a benne lévő étel mindig jól látható lesz, és ellenőrizheti a sütési folyamat előrehaladását. A garantált hatékonyság mellett a LED-es lámpák modern megjelenésűek és alacsony energiafogyasztásúak, akár 80%-os költségmegtakarítást eredményeznek, és 25-ször hosszabb ideig tartanak, mint a hagyományos halogén izzók.



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 szemléletmódu, 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 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



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 idő csökkentését, az energiapazarlás elkerülését, és kiváló főzési, kiolvasztási és újramelegítési eredményeket biztosít, köszönhetően az ételek maghőmérséklete és felületi hőmérséklete közötti kisebb különbségnek



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 ropogásra 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



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.