SO6104APG



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Vitality system	Kyllä
Teho	Sähköinen
Valmistusmenetelmä	Multitech uuni
Galileo platform	Omnichef
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709326791

Estetiikka

Estetiikka	Linea	**Väripainatus**	Musta
Väri	Neptune Grey	**Ovi**	Kokolasi
Pinnan viimeistely	Matta	**Kahva**	Linea minimal
Design	Litteä	**Kahvan väri**	Satinoitu metalli ja musta
Materiaali	Lasi	**Logo**	Silkkipainettu
Lasin tyyppi	Clear1		

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	26
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

 Sous Vide

Muut höyrytoiminnot

 Säiliön puhdistus

 Vesiletku

 Vesijohto

 Kalkinpoisto

Mikroaalto toiminnot





 Mikroaaltoteho

Mikro + alalämpö + ylälämpö + puhallin

Mikroaalto + pyöreä lämpöelementti + puhallin

 Mikroaalto + grilli

Mikroaalto + kiertoilma + pohja

Mikroaalto toiminnot

Multitech

Twintech

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
Ajastin	2
Säätimet/lapsilukko	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)	68 l
Kammio	QS-Galileo
Vähimmäislämpötila	25 °C
Enimmäislämpötila	250 °C
Hyllyjen määrä	5
Valojen määrä	2
Valon tyyppi	LED-monitaso
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
Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Luukun lasien määrä	4
Soft close-saranat	Kyllä
Soft Open -avaus	Kyllä
Invertteri	Kyllä
Sekoitin	Kyllä
Hormi	Kaksois
Jäähdytysjärjestelmä	Keskipako
Jäähdytyskanava	Kaksois
Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen	Kyllä
Höyryalue	20 - 100%
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	353x470x397 mm
Lämpötilan säädin	Elektroninen

Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	**Uunitilan materiaali**	Ever Clean -emali
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	**Veden lataus**	Fill&Hide 2, automaattinen
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus	**Säiliön tilavuus**	2 l
Luukku	Viileänä pysyvä luukku		

Suorituskyky/energiamerkintä



Uunin nettotilavuus	68 l	**Mikroaaltoteho**	900 W
Uunien määrä	1		

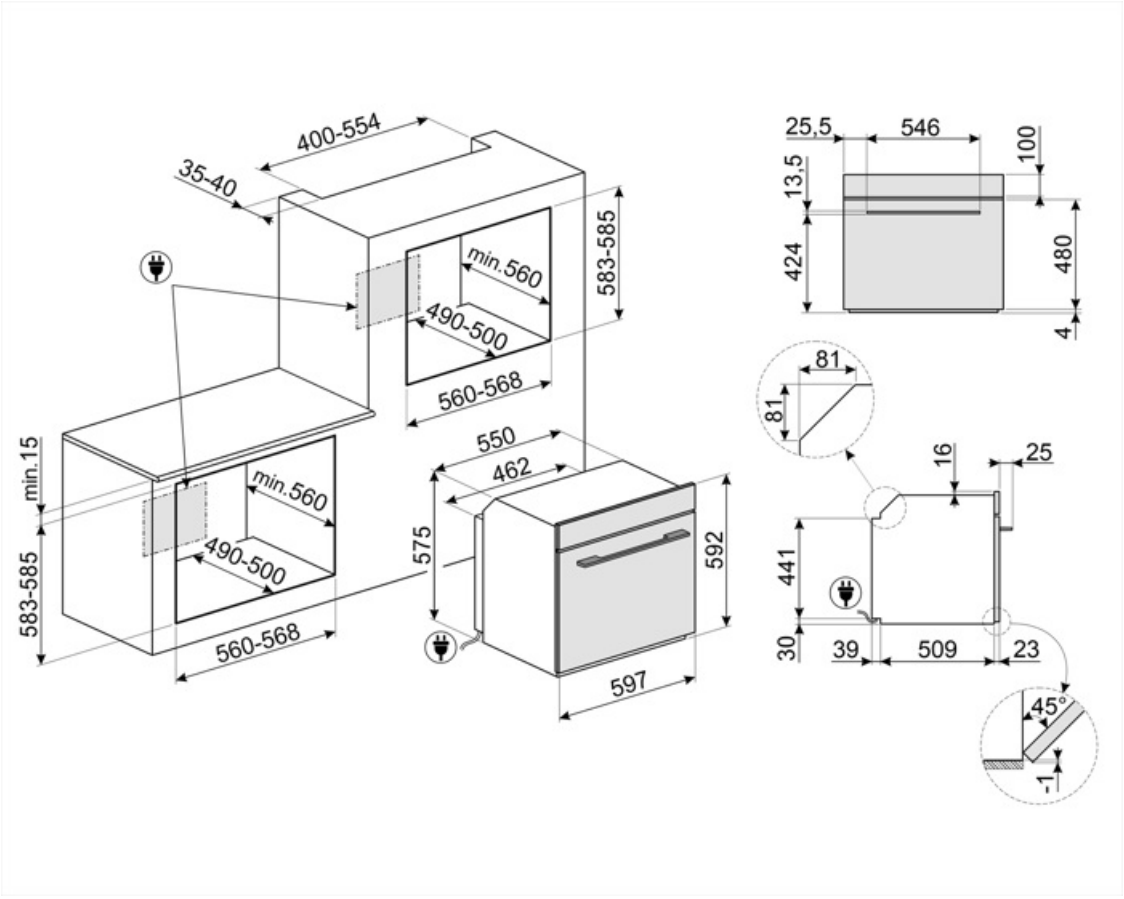
Mukana tulevat lisävarusteet




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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

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.



BX640

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



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.



PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta uunia asennetaan torniin



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.



BX640P

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



ET20

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



GTT2

Totally 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



PR3845X

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

Alternative products



SO6104APN

Musta



SO6104APS

Hopea

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.



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



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.



Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.



Sähkö



Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on ”viileä luukku”. Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumenemiselta.



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.



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.



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



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.



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.



Kypsennys käyttämällä samanaikaisesti lämmityselementtiä yhdessä tuulettimen ja mikroaaltojen käytön aikana.



Tuuletin yhdistettynä perinteiseen ruoanlaittoon, jossa lämpö syntyy ylä- ja alapuolelta, tarjoaa tasaista kuumuutta. Mikroaaltotoiminnon lisäys tarjoaa samat kypsennystulokset lyhyemmässä ajassa.



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.



Mikroaalto: Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan suoraan ja mahdollistavat erittäin nopean kypsennyksen ja huomattavat energiasäästöt. Soveltuvat kypsentämiseen ilman rasvaa sekä ruoan sulattamiseen ja lämmittämiseen ilman, että alkuperäinen ulkomuoto ja maku muuttuisivat. Mikroaaltotoiminto voidaan yhdistää myös perinteisiin toimintoihin, mistä syntyy etuja. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.



Mikroaalto + grilliosa: Grillin käyttö saa ruoan pinnan ruskistumaan täydellisesti. Mikroaaltojen vaikutus mahdollistaa ruoan sisäosan kypsennyksen lyhyessä ajassa.



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



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.



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.



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.



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.



Lämpimänä pidon toiminto pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.



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 5 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.



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



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

Ainoastaan Galileo Multi Cooking -teknologian avulla on mahdollista yhdistää jopa kolme eri teknologiaa ja hyödyntää niiden parhaita puolia: höyry, mikroaalto ja kiertoilma. Tämän sukupolven uunit voivat hyödyntää mitä tahansa näistä kypsennystavoista yksittäin tai yhdistetysti. Molemmat ovat seurausta horisontaalisesta kypsennyslähestymistavasta (multistep), jossa eri kypsennystekniikat tapahtuvat peräkkäin, sekä vertikaalisesta lähestymistavasta (multitech), jossa nämä kolme voidaan yhdistellä täysin vapaasti samanaikaisesti. Höyry on terveellistä, mikroaallot ovat nopeita, ja perinteinen kypsennys antaa rapean tuloksen. Uuni tietää, miten annostella niitä ja käyttää niitä viisaasti siten, että tuloksena on innovatiivisia tuloksia ja aikaa säästyy jopa 70 % perinteiseen ruoanlaittoon verrattuna

Kaksoishormiteknologia luo erityisen ilmavirtauksen kammion sisälle, mikä vähentää sisäistä lauhdetta mikroaaltokypsennyksessä, jolloin kammio on kylmä ja ruoka on lämmintä

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Aktiivinen ja kontrolloitu mikroaaltojen jakelu Mikroaaltojen sekoitustuuletin jakaa aallot tasaisesti uunissa ja vähentää kääntölautasen tarvetta.

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.

Uusimman sukupolven LED-valot ulottuvat koko tilan korkeudelle ja takaavat täydellisen monitasoisen näkyvyyden. Riippumatta siitä, montako peltiä laitat uuniin, sisällä oleva ruoka näkyy aina selvästi ja voit tarkistaa kypsennyksen etenemisen helposti. Taatun tehokkuuden lisäksi LED-valot ovat modernin näköisiä, ja niiden energian kulutus on alhainen. Ne säästävät jopa 80 % kustannuksista ja kestävät 25 kertaa pidempään perinteisiin halogeenipolttimoihin verrattuna.

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

Invertteriteknologian avulla mikroaaltoja voidaan luoda jatkuvasti ja halutulla teholla. Jatkuva virtaus ilman, että jaksot kytkeytyvät välillä päälle ja pois, mahdollistaa lämpötilan tarkan hallinnan, aikojen vähentämisen, energiansäästön estämisen ja erinomaisen kypsennyksen, sulatuksen ja lämmityksen tulokset ruoan ydin- ja pintalämpötilan pienemmän eron ansiosta

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.

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



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.