SO6104APG



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Systém Vitality	Áno
Elektrické napájanie	Elektrický
Spôsob varenia	Multitech
Platforma Galileo	Omnichef
Čistiaci systém	Čistenie parou
Kód EAN	8017709326791

Estetica

Estetica	Linea	**Serigraphy colour**	Black
Farba	Neptune Grey	**Dvierka**	Plne presklený
Povrchová úprava	Matná	**Rukoväť**	Linea minimal
Design	Flat	**Farba rukoväti**	Saténovo kovový a čierny
Materiál	Sklo	**Logo**	Silk screen
Typ skla	Jasný		

Ovládače

Názov displeja	VivoScreen	**Počet jazykov displeja**	20
Technológia displeja	TFT	**Jazyky displeja**	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)
Nastavenie ovládačov	Pokročilý, plne dotykový		

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	26
Automatické programy	150
Úrovne s použitím pary	3 + manuálne

Prispôsobiteľné recepty 10

Funkcie tradičného varenia

 Statická

 S ventilátorom

 Kruhové výhrevné teleso

 Turbo



Eco

 Veľký gril

 Gril s ventilátorom (veľký)

 Základňa


Kruhové výhrevné teleso + spodné

 Pizza

Funkcie varenia s pulznou parou

 S ventilátorom


Kruhové výhrevné teleso + spodné

 Kruhový

 Turbo

 Gril s ventilátorom

Funkcie varenia s parou

 Para

 S ventilátorom

 Kruhové výhrevné teleso

Kruhové výhrevné teleso + spodné

 Vákuové varenie

Ďalšie funkcie pary

 Čistenie nádrže

 Výstup vody

 Prívod vody

 Odvápňovanie

Funkcie mikrovlnnej rúry

 Mikrovlnné rúry

 S ventilátorom

 Kruhové výhrevné teleso

Mikrovlny + kruhové výhrevné teleso

 Mikrovlny + gril

+ spodné

Multitech funkcie

Multitech

Twintech

Ďalšie funkcie

- Rozmrazovanie podľa času
- Rozmrazovanie podľa hmotnosti
- Kysnutie
- Varenie na kameni
- BBQ
- Teplovzdušná
- Keep warm
- Regál na taniere/ohrievač
- Sabat

Funkcie čistenia

- Čistenie parou

Možnosti

Možnosti časového nastavenia	Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením
Kuchynský časovač	Áno
Časovač	2
Uzamknutie ovládačov/detská poistka	Áno
Ďalšie možnosti	Keep warm, Osvetlenie Eco, Nastavenie jazyka, Displej s digitálnymi hodinami, Hlasitosť tónov, Jas, Tóny
Varenie s teplotnou sondou	Áno
Varenie Multi-step	Áno, až 2 kroky
Smart cooking	Áno
SameTime	Áno
Varenie DeltaT	Áno
Výkladná demo verzia	Áno
Režim demo-sprievodca	Áno
Touch guide	Áno
Chronológia	Áno, posledných 10 použitých funkcií
Rýchly predohrev	Áno
Instant GO	Áno

Technické údaje

Capacity (Lt)	68 l
Vnútorný priestor	QS-Galileo
Minimálna teplota	25 °C
Maximálna teplota	250 °C
Počet políc	5
Počet ventilátorov	1
Počet svetiel	2
Typ osvetlenia	viacúrovňové LED osvetlenie
Svetelný výkon	5 W
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno
Dvierka	Chladný
Plne presklené vnútorné dvierka	Áno
Celkový počet skiel dvierok	4
Pánty Soft Close	Áno
Soft Open	Áno
Menič	Áno
Miešač	Áno
Dymovod	Dvojitý
Chladiaci systém	Odstredivý
Cooling duct	Double

Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W	**Rozsah pary**	20 - 100%
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W	**Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)**	353x470x397 mm
Veľký gril – výkon	2700 W	**Ovládanie teploty**	Elektronický
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W	**Materiál vnútorného priestoru**	Smalt Ever Clean
Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno	**Napúšťanie vody**	Fill&Hide 2, automatický
		Kapacita nádrže	2 l
Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie		

Energetický štítok



Čistý objem vnútorného priestoru	68 l	**Účinný výkon mikrovĺn**	900 W
Počet vnútorných priestorov	1		

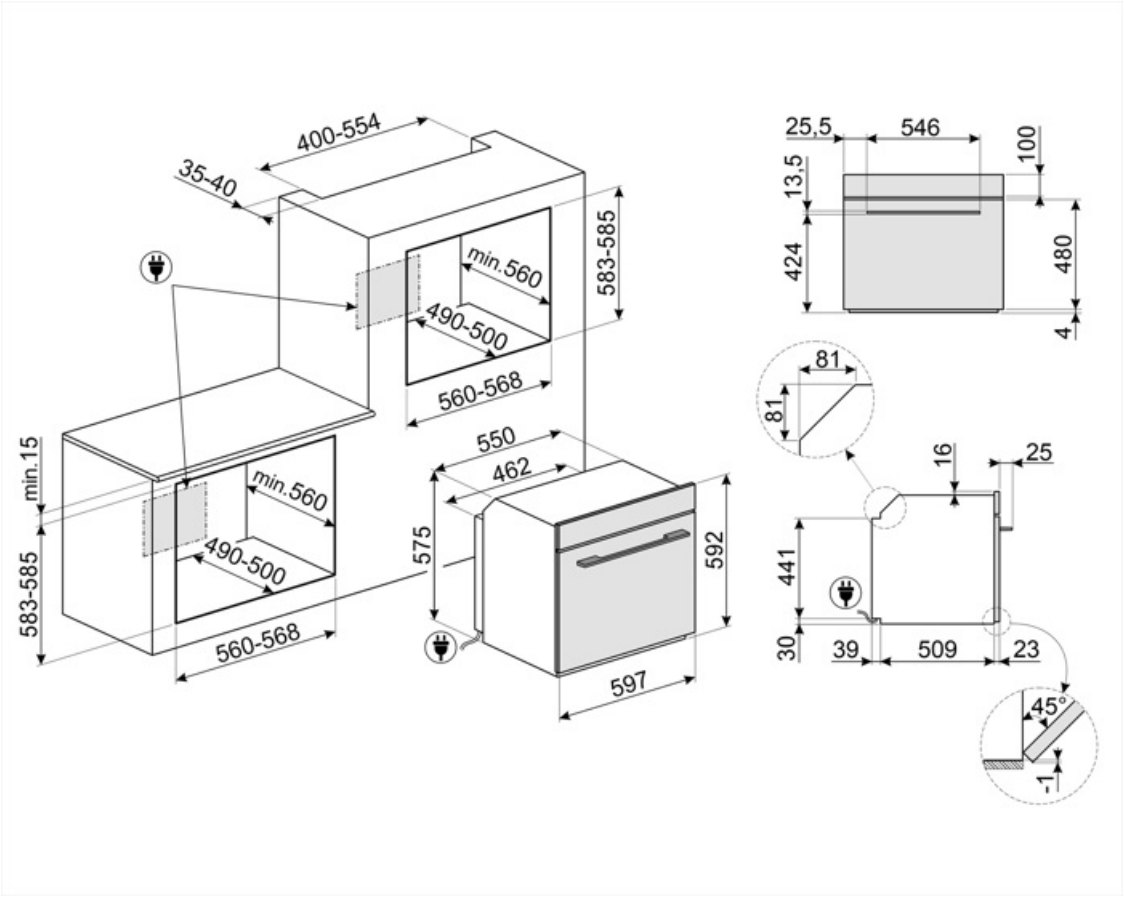
Vrátane príslušenstva




Regál so spätnou zarážkou (nehrdzavejúca oceľ, konkávna)	1	**Hlboký perforovaný plech z nehrdzavejúcej ocele (40 mm)**	1
Hlboký smaltovaný plech (50 mm)	1	**Výsuvné vodiace koľajnice, úplné vysunutie**	1
Mriežka vložky	1	**Teplotná sonda**	Áno, multipoint
Plech z nehrdzavejúcej ocele (20 mm)	1		

Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V	**Menovitý výkon**	3000 W
Zátka	Nie	**Frekvencia (Hz)**	50/60 Hz
Prúd	13 A	**Dĺžka napájacieho kábla**	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

Misa do teplovzdušnej fritézy. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.



BX640

Neperforovaná misa pre parnú rúru. Kapacita 2, 7 l Vhodná na varenie ryže, cestovín alebo iných obilnín vo vode alebo omáčke. Nehrdzavejúca oceľ, V 40 x Š 455 x H 176 mm



BX640PL

Perforovaný plech z nehrdzavejúcej ocele. Na varenie rôznych druhov zeleniny, rýb, bieleho mäsa, ravioli alebo iných druhov plnených cestovín, zachováva všetky vitamíny a minerálne soli, čím sa dosahuje bohatšia, plnšia a prirodzená chuť



BBQ

Obojstranná platňa na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry. Hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.



BX640P

Perforovaná misa pre parnú rúru. Kapacita 2,7 l. Na varenie rôznych druhov zeleniny, rýb, bieleho mäsa, ravioli alebo iných druhov plnených cestovín, zachováva všetky vitamíny a minerálne soli, čím sa dosahuje bohatšia, plnšia a prirodzená chuť Nehrdzavejúca oceľ V 40 x Š 455 x H 176 mm



ET20

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 20 mm. Ideálny na chutné a sladké pečenie každého druhu.



ET50

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 50 mm. Ideálny na varenie a pečenie mäsa a rýb v omáčke. Tiež vhodný na experimentovanie s ľahšími a chrumkavými jedlami



GTTV2

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre parné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



GTT2

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



PALPZ

Lopata na pizzu so sklopnou rúčkou. Rozmery D 31,5 x V 32,5 cm. Jednoduché a pohodlné používanie a skladovanie. Ideálna na profesionálne servírovanie pizze, chleba a chutných zákuskov bezpečným a profesionálnym spôsobom.

PR3845N



Čierny kryt na nábytok, keď sa viac rúr inštaluje na seba

PR3845X



Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov. Kryt na nábytok – stĺpová inštalácia viacerých rúr

STONE2



Obdĺžnikový kameň na pizzu s rúčkami, vhodný pre rúry so šírkou 45 cm a 60 cm. Rozmery Š 42 x V 1,8 x H 37,5 cm. Ideálny na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky

Alternative products



SO6104APN

Čierna



SO6104APS

Strieborná

Symbols glossary



Funkcia varenia určená pre obojstrannú platňu na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry; hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.



Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.



Iba s technológiou Galileo Multi Cooking sa dajú kombinovať až tri rôzne technológie a vyťažiť z nich to najlepšie: para, mikrovlny, konvenkčné varenie. Rúry tejto generácie využívajú tieto metódy buď samostatne alebo v požadovanej kombinácii. Či už pri využívaní horizontálneho prístupu (multistep), pri ktorom jednotlivé varné technológie nasledujú jedna za druhou, alebo vertikálneho prístupu (multitech), pri ktorom sa tri technológie ľubovoľne kombinujú v tom istom čase . Para je zdravá, mikrovlny sú rýchle a tradičné varenie je chrumkavé. Rúra vie, ako ich múdro dávkovať a používať, a tak zaručuje inovatívne výsledky s úsporou času až 70 % v porovnaní s tradičným varením



Rozmrazovanie podľa hmotnosti: Funkcia automatické rozmrazovanie. Zvolíte druh potravín, ktoré sa majú rozmraziť, spomedzi dostupných kategórií (MÄSO – RYBY – CHLIEB – DEZERTY) po zadaní hmotnosti potravín rúra automaticky stanoví čas potrebný na správne rozmrazenie.



Funkcia odvápňovanie: Je nevyhnutné odstraňovať nadmerné usadeniny vodného kameňa v nádrži, aby sa zaručila správna prevádzka výrobku. Výrobok sám upozorní používateľa na potrebu vykonať tento úkon.



Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



Dizajn systému napúšťania vody zvyšuje estetiku rúry. Napúšťacia a vypúšťacia hadička sa dá z rúry ľahko zložiť a voda sa dá doplniť kedykoľvek počas varného cyklu bez otvorenia dvierok, čo zaručuje nepretržité trvanie pary.



Technológia s dvojitým dymovodom vytvára špeciálne prúdenie vzduchu vo vnútornom priestore, ktoré znižuje kondenzáciu vo vnútri počas mikrovlnného varenia tam, kde je priestor studený a potraviny horúce



Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.



Varenie DeltaT Rúra automaticky nastaví teplotu vo vnútornom priestore na prednastavenú teplotu (deltaT), ktorá je vyššia než teplota v jadre, zistená sondou. Keď sonda zistí v jadre teplotu zvýšenú o jeden stupeň, rúra automaticky zvýši aj svoju vnútornú teplotu o jeden stupeň. Rúra ponúka možnosť vybrať si medzi tromi rôznymi režimami varenia deltaT (pomalý, stredný a rýchly) a nastaviť akúkoľvek požadovanú teplotu v jadre. Koncentrácia technológií, vďaka ktorým je možné získať chutné, šťavnaté a zdravé výrobky najvyššej kvality.



4,3" displej VIVOscreen ponúka pokročilé farebné dotykové rozhranie na automatickú správu spúšťania programov ako Delta T, Multi-step a SameTime.



Automatické vypnutie osvetlenia: V záujme vyššej úspory energie sa osvetlenie automaticky vypne po jednej minúte od začiatku varenia. Funkcia sa dá deaktivovať v ponuke nastavení. V takom prípade bude osvetlenie zapnuté po celý čas varenia.



Elektrický



Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia



Fresh Touch: Väčšina rúr Smeg má „chladné dvierka“. Vďaka kombinácii tangenciálneho chladenia a vnútorným sklám odrážajúcim teplo sa teplota na vonkajšom povrchu dvierok udržiava pod 50 °C. Okrem zaručenej bezpečnosti tento systém chráni bočné steny nábytku pred prehriatím spôsobeným teplom v rúre.



Špeciálna varná funkcia pre teplovzdušný regál AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.



S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.



Statické: Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, mastného mäsa, chleba, plnených koláčov.



Základňa: teplo vychádza iba zo spodnej časti vnútorného priestoru. Ventilátor nie je aktivovaný. Ideálny pre sladké a chutné koláče, torty a pizzu. Určené na dokončenie prípravy, ak chcete, aby bolo jedlo chrumkavejšie Tento symbol v plynových rúrach označuje plynový horák.



Kruhové výhrevné teleso so spodným výhrevným telesom: Pridaný spodný výhrevný článok znamená viac tepla na základni pre jedlo, ktoré si vyžaduje viac variť.



Kruhové výhrevné teleso: ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.



ECO: varenie s nízkou spotrebu energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebu energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru



Gril: Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.



Gril s ventilátorom: veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.



Mikrovlny: Mikrovlny prenikajú priamo do potravín a umožňujú veľmi rýchle varenie s výraznou úsporou energie. Vhodné na varenie bez tuku, aj na rozmrazovanie a ohrievanie potravín bez toho, aby sa zmenil ich pôvodný vzhľad a vôňa. Funkcia mikrovlnnej rúry sa dá tiež skombinovať s konvenčnými funkciami so všetkými príslušnými výhodami. Ideálne pre všetky druhy potravín.



Mikrovlnná rúra + výhrevné teleso grilu: Pri používaní grilu sa dosahuje dokonale zlatistý povrch potravín. Vďaka pôsobeniu mikrovĺn sa zase veľmi rýchlo uvarí vnútorná časť potravín.



Funkcia pizza: Špeciálna funkcia na pečenie pizze na panvici. Umožňuje upiecť pizzu, ktorá je mäkká vo vnútri a chrumkavá zvonka, s dokonale prepečenými prísadami, ktoré nie sú suché ani spálené.



Parné varenie: prirodzený spôsob varenia všetkých druhov pokrmov od zeleniny až po dezerty, zachovávajúci nutričné a organoleptické vlastnosti zložiek. Ideálny na varenie bez tuku, na zohriatie potravín bez vysušenia. Para je ideálna na súčasné varenie pokrmov, ktoré si vyžadujú rôzny čas varenia.



Kruhové výhrevné teleso + para: Para pridaná k vareniu s tepelnou ventiláciou umožňuje lepšie zachovanie organoleptických vlastností jedla. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Je to ideálna funkcia na jemnejšie varenie všetkých druhov pokrmov Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí. Ideálne na prípravu pečeného mäsa, kuraťa a pečených potravín ako kysnuté koláče a chlieb.



Turbo: teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.



Varenie so súčasným používaním výhrevného telesa v kombinácii s ventilátorom a prívodom mikrovĺn.



Ventilátor v kombinácii s tradičným varením, pričom teplo prichádza zvrchu aj zospodu, poskytuje rovnomerné teplo. Vďaka pridanej funkcii mikrovlnnej rúry sa dosiahnu rovnaké výsledky varenia za kratší čas.



Vákuové varenie: Funkcia para pre dokonalé vákuové varenie. Zvýrazňuje chuť jedla a zachováva nezmenený ich vzhľad a živiny. Vákuové varenie (sous vide) vykonávané s pomocou parnej rúry je ďalší neuveriteľne zdravý a prirodzený spôsob varenia. Techniky vákuového varenia umožňujú teplu, aby sa účinne prenieslo z pary na potraviny, pričom predchádza strate chuti spôsobenej oxidáciou a vyparovaním zložiek a vlhkosti počas varenia. Vákuové varenie tiež umožňuje lepšiu kontrolu nad varením v porovnaní s tradičnými metódami a zaručuje rovnomerné výsledky varenia. Zároveň sa dá variť pri nižších teplotách ako pri tradičnom varení.



S ventilátorom + para: intenzívne a rovnomerné varenie. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora Pridaná para umožňuje lepšie zachovanie organoleptických vlastností potravín a zlepšuje ich vnútorné varenie, vďaka čomu je jedlo chrumkavejšie a stráviteľnejšie. Ideálne pre pečené teľacie a kačacie mäso, a celé ryby.



FUN_PARA_INÉ_PRÍVOD_VÝSTUP_VODY_72dpi



Gril s ventilátorom a pulznou parou: Na prípravu dokonale mäsa, upečeného vcelku. Vďaka nadmernej vlhkosti je mäso jemné a šťavnaté, zatiaľ čo teplo z funkcie turbo vytvára karamelizovanú chuť, ktorú všetci milujeme

Kruhové výhrevné teleso s parou: Poskytuje potravinám pri varení extra vlhkosť. Výborne sa hodí na pečenie chleba. Vďaka vlhkosti sa chlebové cesto na začiatku varenia viac roztiahne, a tak sa vytvorí vzdušné cesto s ľahkou textúrou. Počas zvyšnej časti varného procesu sa vytvorí príznačná kôrka.

Kruhové výhrevné teleso s parou: Poskytuje potravinám pri varení extra vlhkosť. Výborne sa hodí na pečenie chleba. Vďaka vlhkosti sa chlebové cesto na začiatku varenia viac roztiahne, a tak sa vytvorí vzdušné cesto s ľahkou textúrou. Počas zvyšnej časti varného procesu sa vytvorí príznačná kôrka.

Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.

Ohrievanie regála na taniere: funkcia na ohrievanie alebo udržiavanie teploty riadu. Položte plech na pečenie na najspodnejšiu policu a naložte naň jedlo, ktoré sa má ohriať.

Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvoľte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas

SABAT: funkcia umožňujúca pripravovať jedlá v súlade s dňom odpočinku v judaizme.

Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.

Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlučne.

Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.

Čistenie parou: jednoduchá funkcia čistenia využívajúca paru na uvoľnenie zvyškov vo vnútornom priestore rúry.

Pulzná para s kruhovým + spodným výhrevným telesom: Ideálne na ohrievanie tortových korpusov a slaných koláčov. Pri tejto funkcii sa základ stane znovu chrumkavým, a prísady sa vďaka prídavnej vlhkosti vo vnútornom priestore nevysušia.

Pulzná para turbo: Na prípravu dokonale mäsa, upečeného vcelku. Vďaka nadmernej vlhkosti je mäso jemné a šťavnaté, zatiaľ čo teplo z funkcie turbo vytvára karamelizovanú chuť, ktorú všetci milujeme.

KEEP_WARM_72dpi

Teplotná sonda: s teplotnou sondou je možné dokonale upiecť rezne, steaky a mäso rôznej veľkosti a tvaru. Sonda napomáha pečeniu vďaka presnej kontrole teploty v strede jedla. Teplotu v jadre jedla meria špeciálny snímač v špičke. Keď okamžitá teplota prekročí cieľovú teplotu nastavenú používateľom, varenie sa ukončí

Rýchly predohrev: vareniu predchádza fáza predohrevu, v ktorej varná priehradka dosiahne nastavenú teplotu. Táto možnosť zníži čas až o 50 %.

Možnosť určená na rozptýlenie pochybností Viac než 100 kontextových okien, ktoré sa dajú vyvolať dlhým stlačením ktorejkoľvek ikony, poskytuje informácie o používaní displeja a varení.

Smart Cooking je dokonalý recept pre každú príležitosť. Mäso, ryby, cestoviny, dezerty atď. až do 150 automatických receptov, ktoré umožňujú vykonať každú prípravu stlačením jedného tlačidla. Vyberte si svoje menu a rúra sa postará o ostatné.

Na zaručenie optimálnej prevádzky zariadenia odporúčame vyčistiť nádrž zhruba raz za 2-3 mesiace.

Elektronické riadenie: Umožňuje udržiavať teplotu v rúre s presnosťou na 2-3 °C. Vďaka tomu je možné variť pokrmy, ktoré sú citlivé na zmeny teploty, ako torty, nákypy a pudingy.

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

INSTANT GO: po aktivácii tejto funkcie môžete okamžite začať variť. Predohrev je zahrnutý v čase varenia a rúra postupne dosiahne požadovanú teplotu Obzvlášť vhodné pre mrazené potraviny.

Viacbodová teplotná sonda má tri detekčné body. To znamená, že nezisťuje iba teplotu v jadre, ale aj na iných miestach. Rúra zohľadňuje všetky tieto údaje, aby predišla nerovnomernostiam pri varení. Takto sa dá každý výrobok uvariť profesionálne, ako v reštaurácii.

Dokonalý spôsob, ako mať kompletné menu v niekoľkých jednoduchých krokoch a s výraznou úsporou času. Veľký vnútorný priestor pojme naraz viac rôznych druhov potravín, ktoré sa uvaria bez vzájomného miešania vôní. Starostlivo preskúmané termodynamické prúdy zaručujú rovnomerné pečenie na každej úrovni. Algoritmus SameTime vypočíta časy, funkcie varenia a všetky parametre tak, aby 3 rôzne jedlá boli hotové v tom istom čase

Špeciálna varná funkcia pre obdĺžnikový žiaruvzdorný kameň PPR2 Rozmery ideálne na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky

Keep warm: vďaka tejto funkcii zostane uvarené jedlo teplé.

Aktívny a riadený rozvod mikrovĺn Ventilátor miešača mikrovĺn rozvádza vlny rovnomerne vo vnútri rúry, takže nie je potrebný otočný tanier.

Kontrolky LED najnovšej generácie, umiestnené po celej výške vnútorného priestoru, zaručujú dokonalú viditeľnosť na všetkých úrovniach. Nezáleží na tom, koľko plechov vložíte do rúry, jedlo vnútri je vždy dobre vidieť, takže môžete ľahko sledovať priebeh pečenia. Okrem zaručenej výkonnosti majú kontrolky LED aj moderný vzhľad a nízku spotrebu energie, s úsporou nákladov až 80 %, a vydržia 25-krát dlhšie než klasické halogénové žiarovky.

Meničová technológia umožňuje vytvárať mikrovlny nepretržite a pri požadovanom výkone Vďaka konštantnému prúdeniu bez zapínania a vypínania cyklov môžete presne ovládať teplotu, znižovať časy, vďaka čomu nemrháte energiou a dosahujete dokonalé výsledky pri varení, rozmrazovaní a ohrievaní, pretože medzi teplotou v jadre a teplotou na povrchu jedla je menší rozdiel