

# SO6106WAPB3



|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>Kategoria</b>           | 60 cm              |
| <b>Rodzina produktów</b>   | Piekarnik          |
| <b>Vitality system</b>     | Tak                |
| <b>Zasilanie</b>           | Elektryczne        |
| <b>Metoda gotowania</b>    | Multitech          |
| <b>Technologia Galileo</b> | Omnichief          |
| <b>Sposób czyszczenia</b>  | Czyszczenie parowe |
| <b>Kod EAN</b>             | 8017709344702      |



## Linia wzornicza

|                        |        |                      |               |
|------------------------|--------|----------------------|---------------|
| <b>Linia wzornicza</b> | Linea  | <b>Rodzaj szkła</b>  | Przezroczyste |
| <b>Kolor</b>           | Czarny | <b>Drzwi</b>         | Pełne szkło   |
| <b>Wykończenie</b>     | Połysk | <b>Uchwyt</b>        | Linea minimal |
| <b>Design</b>          | Płaski | <b>Kolor uchwyty</b> | Czarny        |
| <b>Materiał</b>        | Szkło  | <b>Logo</b>          | Serigrafia    |

## Sterowanie



|                                 |                                   |   |   |
|---------------------------------|-----------------------------------|---|---|
| <b>Typ wyświetlacza</b>         | VivoScreen max                    | <b>Liczba dostępnych języków wyświetlacza</b> | 20  |
| <b>Technologia wyświetlacza</b> | TFT                               | <b>Dostępne języki wyświetlania</b>           | 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) |
| <b>Rodzaj sterowania</b>        | Dotykowe sterowanie elektroniczne |   |   |


## Programy / Funkcje


|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>Liczba funkcji pieczenia</b> | 26         |
| <b>Programy automatyczne</b>    | 150        |
| <b>Poziom nawilżenia</b>        | 3 + ręczny |


## Przepisy własne


10

### Funkcje pieczenia

 Grzałka górna i dolna


 Obieg powietrza


 Termoobieg


 Turbo

 ECO

 Grill


 Grill + obieg powietrza

 Grzałka dolna


 Termoobieg + grzałka dolna

 Pizza

### Funkcje pieczenia z nawilżaniem parą

 Obieg powietrza

 Termoobieg


 Termoobieg + grzałka dolna


 Turbo

 Grill z wentylatorem

### Funkcje pieczenia z technologią pary

 Para


 Obieg powietrza

 Termoobieg

Termoobieg + grzałka dolna

 Sous Vide

### Pozostałe funkcje z technologią pary

 Czyszczenie zbiornika


 Wylot wody


 Wlot wody

 Odkamienianie

### Funkcje z użyciem mikrofal

 Mikrofale

 Obieg powietrza

 Termoobieg

 Mikrofale + termobieg + grzałka

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill dolna

### Funkcje z użyciem mikrofal

Multitech

Twintech

## Pozostałe funkcje

|                                 |                                |  |                   |
|---------------------------------|--------------------------------|--|-------------------|
|                                 |                                |  | Wyrastanie ciasta |
| Rozmrażanie przez podanie czasu | Rozmrażanie przez podanie wagi |  |                   |
|                                 |                                |  | Air-Fry           |
| Stone                           | BBQ                            |  |                   |
|                                 |                                |  | Szabat            |
| Utrzymywanie potrawy w ciepłe   | Podgrzewanie talerzy           |  |                   |

## Funkcje czyszczenia

|  |                    |
|--|--------------------|
|  | Czyszczenie parowe |
|--|--------------------|

## Opcje

|  |   |          |                |               |           |                     |             |                     |            |
|--|---|----------|----------------|---------------|-----------|---------------------|-------------|---------------------|------------|
|  |   |          |                |               |           |                     |             |                     |            |
| <b>Ustawienia czasu</b>                        | Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia   | SameTime | DeltaT cooking | Tryb showroom | Tryb demo | Sterowanie dotykowe | Chronologia | Szybkie nagrzewanie | Instant GO |
| Minutnik                                       | Tak   |          |                |               |           |                     |             |                     |            |
| Timer  | 3   |          |                |               |           |                     |             |                     |            |
| Blokada sterowania /<br>Blokada bezpieczeństwa | Tak   |          |                |               |           |                     |             |                     |            |
| <b>Pozostałe funkcje</b>                       | Utrzymywanie potrawy w ciepłe, Eco oświetlenie, Ustawienia języka, Cyfrowy wyświetlacz zegara, Dźwięki, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie |          |                |               |           |                     |             |                     |            |
| Termosonda                                     | Tak   |          |                |               |           |                     |             |                     |            |
| Pieczenie wieloetapowe                         | Tak, do 3 kroków  |          |                |               |           |                     |             |                     |            |
| Smart cooking                                  | Tak   |          |                |               |           |                     |             |                     |            |

## Specyfikacja techniczna

|                                  |        |                                  |             |  |             |  |             |  |             |  |             |  |     |
|----------------------------------|--------|----------------------------------|-------------|--|-------------|--|-------------|--|-------------|--|-------------|--|-----|
|                                  |        |                                  |             |  |             |  |             |  |             |  |             |  |     |
| <b>Pojemność (Lt)</b>            | 68 l   | <b>Minimalna temperatura</b>     | 25 °C       | <b>Liczba poziomów pieczenia</b>                         | 5           | <b>Liczba wentylatorów</b>                               | 1           | <b>Liczba źródeł oświetlenia</b>                         | 2           | <b>Drzwi</b>   | Zimne drzwi | <b>W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi</b> | Tak |
| <b>Maksymalna temperatura</b>    | 250 °C | <b>Liczba poziomów pieczenia</b> | 5           | <b>Liczba wentylatorów</b>                               | 1           | <b>Liczba źródeł oświetlenia</b>                         | 2           | <b>Drzwi</b>   | Zimne drzwi | <b>W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi</b> | Tak         | <b>Liczba szyb w drzwiach piekarnika</b>                 | 4   |
| <b>Liczba poziomów pieczenia</b> | 5      | <b>Liczba wentylatorów</b>       | 1           | <b>Liczba źródeł oświetlenia</b>                         | 2           | <b>Drzwi</b>   | Zimne drzwi | <b>W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi</b> | Tak         | <b>Liczba szyb w drzwiach piekarnika</b>                 | 4           | <b>Zawiasy Soft Close</b>                                | Tak |
| <b>Liczba wentylatorów</b>       | 1      | <b>Liczba źródeł oświetlenia</b> | 2           | <b>Drzwi</b>   | Zimne drzwi | <b>W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi</b> | Tak         | <b>Liczba szyb w drzwiach piekarnika</b>                 | 4           | <b>Zawiasy Soft Close</b>                                | Tak         | <b>Soft Open</b>   | Tak |
| <b>Liczba źródeł oświetlenia</b> | 2      | <b>Drzwi</b>                     | Zimne drzwi | <b>W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi</b> | Tak         | <b>Liczba szyb w drzwiach piekarnika</b>                 | 4           | <b>Zawiasy Soft Close</b>                                | Tak         | <b>Soft Open</b>   | Tak         | <b>Inwerterowy Stirrer</b>                               | Tak |

|   |                    |                                      |                           |
|---|--------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Rodzaj oświetlenia  | Wielopoziomowy LED | Komin                                | Podwójny                  |
| Moc oświetlenia   | 5 W                | System chłodzący                     | Odśrodkowy                |
| Oświetlenie przy otwartych drzwiach                           | Tak                | Rodzaj chłodzenia                    | Podwójny                  |
| Moc dolnej grzałki  | 1200 W             | Speed Reduction Cooling System       | Tak                       |
| Moc górnej grzałki  | 1000 W             | Zakres wykorzystania pary            | 20 - 100%                 |
| Moc grzałki grilla  | 1700 W             | Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd) | 353x470x397 mm            |
| Moc dużego grilla   | 2700 W             | Kontrola temperatury                 | Elektroniczne             |
| Moc grzałki pierścieniowej                                    | 2000 W             | Materiał wewnętrznej komory          | Emalia Ever Clean         |
| Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi | Tak                | Załadunek wody                       | Fill&Hide 2, automatyczne |
| Otwieranie drzwi  | Standardowe        | Pojemność zbiornika                  | 2 l                       |

## Wydajność / Etykieta energetyczna



Pojemność netto komory 68 l  
Liczba komór 1

Moc mikrofal 900 W

## Akcesoria w standardzie



Ruszt (inox) 2  
Głęboka blacha emaliowana (50 mm) 1  
Ruszt do głębokiej blachy 1  
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm) 1

Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm) 1  
Szkłana taca 1  
Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem 1  
Termosonda Tak

## Podłączenie elektryczne

Napięcie 220-240 V  
Wtyczka Nie  
Natężenie prądu (A) 13 A

Moc nominalna 3000 W  
Częstotliwość (Hz) 50/60 Hz  
Długość przewodu zasilającego (cm) 150 cm



## Kompatybilne Akcesoria

### AIRFRY

Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



### BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



### BX640P

Błacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm



### ET20

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



### GTP2

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom), odpowiednie do tradycyjnych piekarników. Wykonane ze stali nierdzewnej, gwarantują stabilność i ułatwiają płynne wyjmowanie tac.



### GTTV2

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



### AIRFRY2

Błacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonałe przyrumienienie i chrupkość.



### BX640

Błacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm



### BX640PL

Błacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana



### ET50

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 50 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



### GTT2

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



### PALPZ

Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



### PR3845N

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, czarny



### PR3845X

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, stal nierdzewna. Powierzchnia zapobiegająca powstawaniu odcisków palców.



### SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



### STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm















### STONE2

Kamień do pizzy bez uchwytów, odpowiedni do piekarników o szerokości 45 cm i 60 cm. Wymiary: szer. 42 x wys. 1,8 x gł. 37,5 cm. Idealny do pieczenia pizzy w domowym piekarniku z efektami zbliżonymi do tradycyjnego pieca opalanego drewnem. Doskonale sprawdza się także przy pieczeniu chleba, focaccii, a także ciast, tart i ciasteczek.



## Słowniczek oznaczeń

-  Funkcja gotowania dedykowana dla dwustronnej płyty BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem kuchni grillowej. Strona żebrowana jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów; strona gładka do ryb, owoców morza i warzyw.
-  Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.
-  Tylko dzięki technologii Galileo Multi Cooking możliwe jest połączenie aż trzech różnych technologii i wykorzystanie ich w najlepszy sposób: gotowanie na parze, poprzez mikrofałe oraz konwekcję. Piekarniki tej generacji mogą wykorzystywać każdą z tych metod gotowania osobno lub dowolnie je łączyć. Zarówno w przypadku podejścia poziomego "Multistep", w którym poszczególne techniki gotowania są ułożone w kolejności, jak i podejścia pionowego "Multitech", w którym istnieje całkowicie swobodna kombinacja trzech z nich jednocześnie. Para jest zdrowa, mikrofałe są szybkie, a tradycyjne gotowanie - chrupiące. Piekarnik wie, jak je dozować i mądrze wykorzystywać, by zagwarantować innowacyjne rezultaty przy oszczędności czasu do 70% w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem.
-  Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.
-  ODKAMIENIANIE
-  Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby
-  System załadunku wody został zaprojektowany w celu zwiększenia walorów estetycznych piekarnika. Przewód ładujący i odprowadzający wodę można łatwo wyjąć z piekarnika i uzupełnić wodę w dowolnym momencie cyklu pieczenia, bez otwierania drzwi, co gwarantuje nieskończony czas trwania pary.
-  Technologia podwójnego komina tworzy specjalny przepływ powietrza wewnątrz komory, który redukuje zjawisko kondensacji wewnątrz komory podczas gotowania mikrofalowego, gdzie komora jest zimna, a jedzenie ciepłe.
-  Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.
-  Gotowanie DeltaT: Piekarnik automatycznie ustawia temperaturę komory na zdefiniowaną wcześniej temperaturę (nazwaną deltaT) wyższą od temperatury rdzenia wykrytej przez sondę. Gdy sonda wykryje dodatkowy stopień w rdzeniu, piekarnik automatycznie zwiększa również swoją temperaturę wewnętrzną o jeden stopień. Piekarnik oferuje możliwość wyboru jednego z trzech różnych trybów pieczenia deltaT (wolny, średni i szybki) oraz ustawienia dowolnej, pożądanej temperatury rdzenia. Koncentracja technologii, która pozwala uzyskać delikatne, soczyste i zdrowe produkty najwyższej jakości.
-  Wyświetlacz VivoScreenMax
-  W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.



Elektryczny



Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienagane wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.



Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.



Dedykowana funkcja smażenia na ruszcie AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



Obieg powietrza + grzałka górna i dolna



Grzałka górna i dolna



Grzałka dolna



Termoobieg + grzałka dolna



Termoobieg



Eco



Grill



Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.



Mikrofale: Wnikając bezpośrednio w żywność, mikrofalę gotują bardzo szybko i przy znacznej oszczędności energii. Nadają się do gotowania bez tłuszczu, są również w stanie rozmrozić i podgrzewać żywność bez zmiany jej pierwotnego wyglądu i aromatu. Funkcja mikrofal może być również łączona z konwencjonalnymi funkcjami ze wszystkimi wynikającymi z tego zaletami. Idealne do wszystkich rodzajów żywności.



Mikrofale + termoobieg



Mikrofale + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofal pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.



Mikrofale + obieg powietrza + górna i dolna grzałka



Pizza



Sous vide: Funkcja pary do perfekcyjnego gotowania potraw metodą sous vide. Wzmacnia smak potraw i zachowuje ich wygląd oraz składniki odżywcze w niezmienionym stanie. Gotowanie próżniowe (Sous Vide) wykonane przy pomocy piekarnika parowego to także niezwykle zdrowy i oryginalny rodzaj gotowania. Technika gotowania Sous Vide pozwala na efektywne przekazywanie ciepła z pary do potrawy, unikając utraty smaku w wyniku utleniania oraz odparowywania składników odżywczych i wilgoci podczas gotowania. Gotowanie Sous Vide pozwala również na lepszą kontrolę nad gotowaniem potraw w porównaniu do tradycyjnych metod, zapewniając jednolite wyniki gotowania. Pozwala również na gotowanie w niższej temperaturze niż w przypadku gotowania tradycyjnego.



Para: To zdrowy sposób przyrządzania wszelkiego rodzaju produktów, od warzyw po desery, w celu zachowania wartości odżywczych i organoleptycznych składników. Idealny do gotowania bez wysuszenia. Para jest idealna do jednoczesnego gotowania posiłków wymagających różnych czasów gotowania.



Obieg powietrza + para: intensywne i jednorodne gotowanie. Wentylator jest aktywny, a ciepło pochodzi jednocześnie z dołu i z góry. Dodatek pary umożliwia lepsze zachowanie właściwości odżywczych potraw i poprawia wewnętrzne gotowanie potraw, które są bardziej chrupiące. Idealny do pieczonej cielęciny, pieczonej kaczki oraz do gotowania całych ryb.



Termoobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termoobiegami pozwala na lepsze zachowanie właściwości organoleptycznych potraw. Ciepło pochodzi z tyłu piekarnika i jest rozprowadzane szybko i równomiernie. Wentylator jest aktywny. Jest to idealna funkcja do przyrządzania wszystkich rodzajów potraw w bardziej delikatny sposób. Jest również idealna do gotowania na wielu poziomach bez mieszania zapachów i smaków. Idealny do przygotowywania pieczeni, kurczaka i wypieków takich jak ciasta i chleb na zakwasie.



System załadunku wody Fill&Hide v2. Chowany w piekarniku przewód, który sam zasysa wodę z dzbanka, do którego należy ten przewód włożyć. Wygodne uzupełnianie bez przerywania cyklu przy włączonym piekarniku i zamkniętych drzwiach. Wylot wody również odbywa się tym samym przewodem.



Turbo




Obieg powietrza z parą pulsacyjną do grillowania: Do tworzenia idealnie upieczonych stawów mięsnych. Dodatkowa wilgoć sprawia, że mięso jest soczyste i delikatne.



Para pulsacyjna z grzałką górną, dolną i obiegiem powietrza: Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.



Termoobieg + dolna grzałka z parą pulsacyjną: Idealny do odgrzewania flanów i quiches. Dzięki tej funkcji spód będzie ponownie chrupiący, a nadzienie nie wyschnie dzięki dodatkowej wilgoci w komorze piekarnika.

-  Para pulsacyjna z termoobiegiem: Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.
-  W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.
-  Podgrzewanie talerzy: funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w ciepłe. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.
-  Wyrastanie ciasta: W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.
-  Szabat: Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.
-  Komora piekarnika posiada pięć poziomów.
-  Urządzenia z łącznością Wi-Fi. Poprzez aplikację SmegConnect możliwe jest monitorowanie i zdalne sterowanie urządzeniami poprzez smartfon i tablet (iOS i Android).
-  Multistep Cooking: Możliwe jest ustawienie do 3 faz gotowania podczas tego samego przepisu. Technologia gotowania, funkcja, czas i temperatura mogą być zmieniane. Po zakończeniu jednej fazy automatycznie rozpoczyna się następną.
-  Turbo termoobieg + pulsacyjna para: Do tworzenia idealnie upieczonych stawów mięsnych. Dodatkowa wilgoć utrzymuje mięso soczyste i delikatne, podczas gdy ciepło z funkcji turbo tworzy karmelizowane smaki, które znamy i kochamy.
-  Utrzymywanie potrawy w ciepłe
-  Sonda temperatury: dzięki sondzie temperatury możliwe jest perfekcyjne przyrządzenie pieczeni, schabu, mięsa o różnych przekrojach i rozmiarach. W rzeczywistości sonda usprawnia gotowanie potraw, dzięki precyzyjnej kontroli temperatury w środku dania. Temperatura wnętrza potrawy jest mierzona przez specjalny czujnik umieszczony wewnątrz końcówki. Gdy temperatura chwilowa osiągnie temperaturę docelową ustawioną przez użytkownika, gotowanie zostaje zakończone
-  Szybkie nagrzewanie: Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.
-  Opcja przeznaczona do rozwiązywania wszelkich wątpliwości. Ponad 100 wyskakujących okienek informacyjnych, które można uruchomić długim dotknięciem dowolnej ikony. Dostarcza informacji na temat korzystania z wyświetlacza i gotowania.
-  Smart Cooking to doskonałe przepisy na każdą okazję. Mięso, ryby, makarony, desery, itp. do 150 automatycznych przepisów, które pozwalają wykonać dowolne przygotowanie jednym kliknięciem. Zdecyduj o swoim menu, a wtedy piekarnik zajmie się resztą.
-  Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.
-  Aby zagwarantować optymalne funkcjonowanie urządzenia, sugeruje się przeprowadzanie czyszczenia zbiornika mniej więcej raz na 2-3 miesiące.



Prowadnice teleskopowe: łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.



Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.



Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.



Pojemność 68 l



Pojemność 79 l



Połączenie Wi-Fi



Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w ciepłe.



Włączenie tej opcji pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie gotowania. Wstępne nagrzewanie jest wliczone w czas gotowania, a piekarnik stopniowo osiągnie pożądaną temperaturę. Szczególnie nadaje się do mrożonek.



Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofal. Stirrer równomiernie rozprzodza fale w obrębie kuchenki mikrofalowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.



Wielopunktowa sonda temperatury posiada trzy punkty detekcji. Oznacza to, że wykrywana jest nie tylko temperatura rdzenia, ale także temperatura w innych obszarach. Piekarnik przetworzy wszystkie te dane, aby uniknąć nierówności podczas gotowania. W ten sposób każdy produkt może być przyrządzony w profesjonalnym, restauracyjnym stylu.



Najnowszej generacji oświetlenie LED, rozmieszczone na całej wysokości komory, gwarantuje doskonałą wielopoziomową widoczność. Niezależnie od tego, ile blach włożysz do piekarnika, potrawy w środku zawsze będą dobrze widoczne i będziesz mógł sprawdzić postępy w procesie gotowania. Oprócz gwarantowanej wydajności, oświetlenie LED charakteryzuje się również nowoczesnym wyglądem i niskim zużyciem energii, co pozwala zaoszczędzić do 80% kosztów i działać 25 razy dłużej niż tradycyjne żarówki halogenowe.



Idealny sposób na kompletne menu w kilku prostych krokach przy znacznej oszczędności czasu. Duża komora może pomieścić jednocześnie wiele rodzajów potraw, które można gotować bez wymiany zapachów. Dokładnie zbadane przepływy termodynamiczne zapewniają równomierne gotowanie na każdym poziomie. Algorytm SameTime oblicza czasy, funkcje gotowania i wszystkie parametry tak, aby 3 potrawy były gotowe w tym samym czasie.



Technologia inwerterowa pozwala na generowanie mikrofal w sposób ciągły i z pożądaną mocą. Stały przepływ, bez cykli włączania i wyłączania, pozwala na precyzyjną kontrolę temperatury, skrócenie czasu, uniknięcie marnowania energii i umożliwia uzyskanie doskonałych wyników gotowania, rozmrażania i ponownego podgrzewania, dzięki mniejszej różnicy między temperaturą rdzenia i powierzchni w żywności.



Dedykowana funkcja gotowania dla prostokątnego kamienia ogniotrwałego STONE. Wymiary idealne do gotowania pizzy z takimi samymi rezultatami jak w typowym piecu opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.