SO6106WAPB3



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Vitality system	Tak
Zasilanie	Elektryczne
Metoda gotowania	Multitech
Technologia Galileo	Omnichef
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709344702

Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	**Rodzaj szkła**	Przezroczyste
Kolor	Czarny	**Drzwi**	Pełne szkło
Wykończenie	Połysk	**Uchwyt**	Linea minimal
Design	Płaski	**Kolor uchwytu**	Czarny
Materiał	Szkło	**Logo**	Serigrafia

Sterowanie

Typ wyświetlacza	VivoScreen max	**Liczba dostępnych języków wyświetlacza**	20
Technologia wyświetlacza	TFT	**Dostępne języki wyświetlania**	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)
Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	26
Programy automatyczne	150
Poziom nawilżenia	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 dolna

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill

Funkcje z użyciem mikrofal

Multitech

Twintech

Pozostałe funkcje



Rozmrażanie przez podanie czasu



Rozmrażanie przez podanie wagi



Wyrastanie ciasta



Stone



BBQ



Air-Fry



Utrzymywanie potrawy w cieple



Podgrzewanie talerzy



Szabat

Funkcje czyszczenia



Czyszczenie parowe

Opcje



Ustawienia czasu	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia
Minutnik	Tak
Timer	3
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak
Pozostałe funkcje	Utrzymywanie potrawy w cieple, Eco oświetlenie, Ustawienia języka, Cyfrowy wyświetlacz zegara, Dźwięki, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie
Termosonda	Tak
Pieczenie wieloetapowe	Tak, do 3 kroków
Smart cooking	Tak
SameTime	Tak
DeltaT cooking	Tak
Tryb showroom	Tak
Tryb demo	Tak
Sterowanie dotykowe	Tak
Chronologia	Tak, 10 ostatnio używanych funkcji
Szybkie nagrzewanie	Tak
Instant GO	Tak

Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	68 l
Komora	QS-Galileo
Minimalna temperatura	25 °C
Maksymalna temperatura	250 °C
Liczba poziomów pieczenia	5
Liczba wentylatorów	1
Liczba źródeł oświetlenia	2
Drzwi	Zimne drzwi
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Liczba szyb w drzwiach piekarnika	4
Zawiasy Soft Close	Tak
Soft Open	Tak
Inwerterowy	Tak
Stirrer	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	**Moc mikrofali**	900 W
Liczba komór	1		

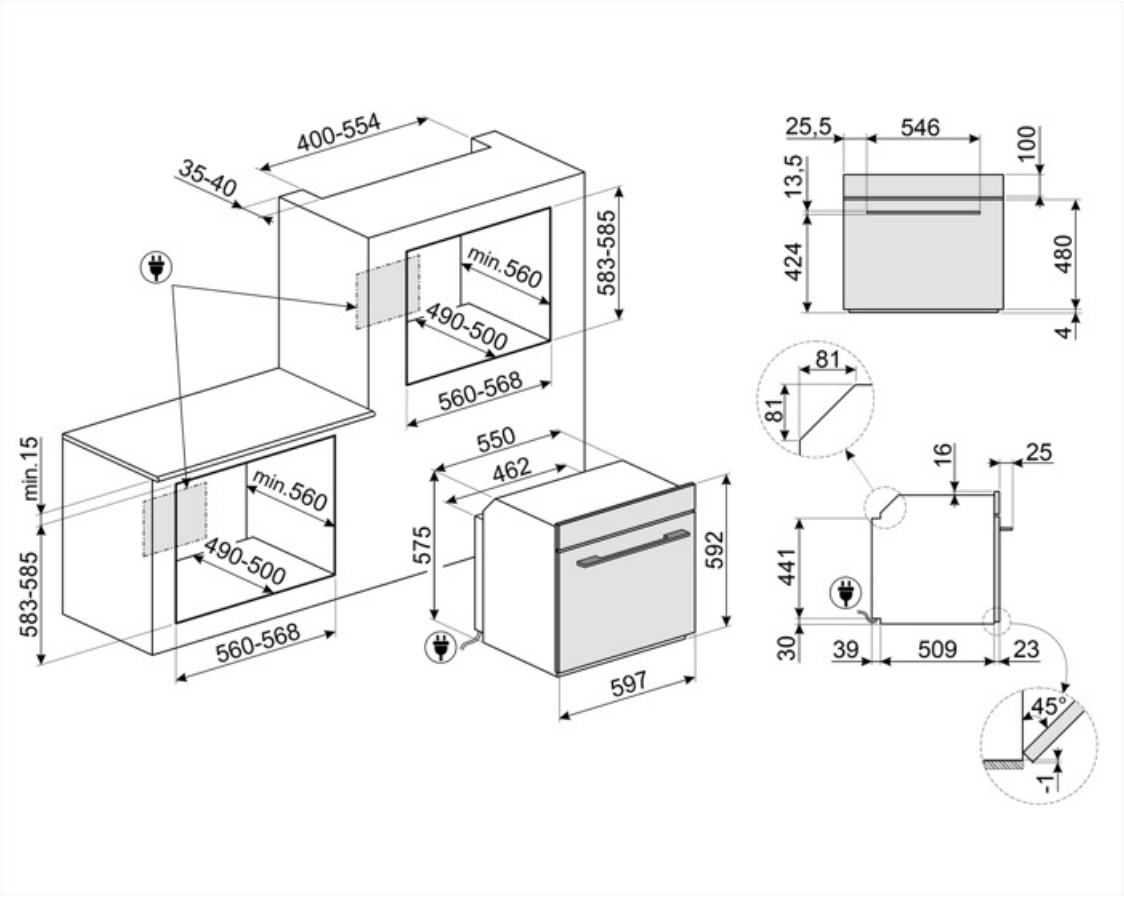
Akcesoria w standardzie



Ruszt (inox)	2	**Głeboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)**	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	**Szklana taca**	1
Ruszt do głębokiej blachy	1	**Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem**	1
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	1	**Termosonda**	Tak

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	**Moc nominalna**	3000 W
Wtyczka	Nie	**Częstotliwość (Hz)**	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	**Długość przewodu zasilającego (cm)**	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
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

Kompatybilne Akcesoria



AIRFRY2

Blacha 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

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



BX640PL

Blacha 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.



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

Blacha 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.



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.



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



Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.



Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.



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



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 nienaganne 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.



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 + termoobieg



Mikrofale +obieg powietrza + górna i dolna grzałka



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.



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.



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.



Mikrofale: Wnikając bezpośrednio w żywność, mikrofale gotują bardzo szybko i przy znacznej oszczędności energii. Nadają się do gotowania bez tłuszczu, są również w stanie rozmrażać 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 + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofal pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.



Pizza



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



Termoobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termoobiegiem 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.



Turbo

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

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.

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 cieple

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.

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.

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 cieple. 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).

Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.

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 następna.

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

Wyświetlacz VivoScreenMax

Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w cieple.

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 rozprowadza 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.

Tylko dzięki technologii Galileo Multi Cooking możliwe jest połączenie aż trzech różnych technologii i wykorzystanie ich w najlepszy sposób: gotowanie na parze, poprzez mikrofale 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, mikrofale 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.



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.



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.



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.



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.



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



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.



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.