

SO6106WAPG



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Vitality system	Tak
Zasilanie	Elektryczne
Metoda gotowania	Multitech
Technologia Galileo	Omnichef
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709344696



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	Kolor nadruku	Czarny
Kolor	Neptune Grey	Drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Mat	Uchwyt	Linea minimal
Design	Płaski	Kolor uchwyty	Czarny metal satynowy
Materiał	Szkło	Logo	Serigrafia
Rodzaj szkła	Przezroczyste		

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

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill dolna

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 ciepłe		Podgrzewanie talerzy		Szabat

Funkcje czyszczenia

	Czyszczenie parowe
--	--------------------

Opcje

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

Specyfikacja techniczna

	Pojemność (Lt)	72 l		Drzwi	Zimne drzwi
	Komora	QS-Galileo		W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
	Minimalna temperatura	25 °C		Liczba szyb w drzwiach piekarnika	4
	Maksymalna temperatura	250 °C		Zawiasy Soft Close	Tak
	Liczba poziomów pieczenia	5		Soft Open	Tak
	Liczba wentylatorów	1		Inwerterowy	Tak

Liczba źródeł oświetlenia	2	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
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 poziomy), odpowiednie do tradycyjnych piekarników. Wykonane ze stali nierdzewnej, gwarantują stabilność i ułatwiają płynne wyjmowanie tac.



GTTV2

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziomy). 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 poziomy). 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
-  W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.
-  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.
-  Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby
-  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: 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 tłuszcza, do podgrzewania potraw bez ich 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.
-  Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.
-  Pojemność 79 l
-  Wyświetlacz VivoScreenMax
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Pojemność 68 l
-  Połączenie Wi-Fi
-  Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w ciepłe.
-  Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofal. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofalowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.
-  Najnowszej generacji oświetlenie LED, rozmieszczone na całej wysokości komory, gwarantuje doskonałą wielopoziomą 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.
-  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 opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.