

# SO6303APX



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Vitalitási rendszer	Igen
Tápellátás	Elektromos
Főzési mód	Multitech
Galileo platform	Omnichef
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709305819



## Design család

Esztétika	Classica	Serigraphy colour	Black
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	2 vízszintes csíkkal
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Fogantyú	Klasszikus
Design	Flat	Fogantyú színe	Acél effektus
Anyag	Rozsdamentes acél	Logo	Embossed
Acél típusa	Szálcsiszolt	Vezérlőgombok	Klasszikus
Üveg típusa	Eclipse	Vezérlőelemek színe	Acél effektus

## Ellenőrző elemek



Megjelenő név	VivoScreen	Kijelzőnyelvek száma	20
Képernyőtechnológia	TFT	Kijelző nyelvei	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)
Vezérlőbeállítás	Továbbfejlesztett teljes érintővezérlés és gombok	Vezérlők száma	2

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	26
-----------------------	----

Automatikus programok

150

Gőzös szintek

3 + kézikönyv

Testreszabható receptek

10

Hagyományos sütési funkciók

 Légkeverés nélkül

 Légkeveréses

 Légkeverés


 Turbó

 Eco

 Nagy grill

 Légkeveréses grill (nagy)

 Alap

 Légkeverés + alsó

 Pizza

Főzési funkciók pulzáló gőzzel

 Légkeveréses

 Légkeverés

 Légkeverés + alsó

 Turbó

 Légkeveréses grill

Főzési funkciók gőzzel

 Gőz


 Légkeveréses

 Légkeverés

Légkeverés + alsó

 Sous Vide

Egyéb gőzfunkciók


 Gép tisztítása

 Vízkimenet

 Vízbemenet


 Vízkőmentesítés

Mikrohullámú funkciók

 Mikrohullámú

 Légkeveréses

 Légkeverés

 Mikrohullámú + grill


Mikrohullámú + légkeverés + alsó


Multitech-funkciók

Multitech


Twintech

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint


 Kiolvasztás súly alapján

 Kelesztés


 Kőnön sütés

 BBQ

 Air-Fry

 Melegen tartás

 Tányértartó/melegítő

 Sabbath

## Tisztítási funkciók

Gőztisztítás

## Opciók



<b>Időbeállítási lehetőségek</b>	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	<b>SameTime</b>	Igen
<b>Időzítő</b>	Igen	<b>DeltaT sütés</b>	Igen
<b>Időzítő</b>	2	<b>Bemutatóterem demó opció</b>	Igen
<b>A zár/gyermekbiztonság vezérlése</b>	Igen	<b>Demo-oktató üzemmód</b>	Igen
<b>Egyéb lehetőségek</b>	Melegen tartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	<b>Érintési útmutató</b>	Igen
<b>Sütés maghőmérővel</b>	Igen	<b>Kronológia</b>	Igen, az utolsó 10 használt funkció
<b>Többlepcsős sütés</b>	Igen, legfeljebb 2 lépés	<b>Gyors előmelegítés</b>	Igen
<b>Intelligens sütés</b>	Igen	<b>Instant GO</b>	Igen

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



<b>Minimális hőmérséklet</b>	30 °C	<b>Teljes üveg belső ajtó</b>	Igen
<b>Maximális hőmérséklet</b>	250 °C	<b>Ajtóüvegek száma összesen</b>	4
<b>Polcok száma</b>	5	<b>Lágy zárású zsanérok</b>	Igen
<b>Ventilátorok száma</b>	1	<b>Soft Open</b>	Igen
<b>Lámpák száma</b>	2	<b>Inverteres</b>	Igen
<b>Világítás típusa</b>	többszintű LED	<b>Keverő</b>	Sì
<b>Fényerősség</b>	5 W	<b>Kürtő</b>	Dupla
<b>Az ajtó kinyitásakor világít</b>	Igen	<b>Hűtőrendszer</b>	Centrifugális
<b>Alsó fűtőelem teljesítmény</b>	1200 W	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Felső fűtőelem – Teljesítmény</b>	1000 W	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Yes
<b>Grillező elem – teljesítmény</b>	1700 W	<b>Gőzölési tartomány</b>	20 - 100%
<b>Nagy grill – Teljesítmény</b>	2700 W	<b>Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)</b>	353x470x397 mm
<b>Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény</b>	2000 W	<b>Hőmérsékletszabályozás</b>	Elektronikus
<b>Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor</b>	Igen	<b>Sütőtér anyaga</b>	Ever clean zománc
<b>Ajtónyitás típusa</b>	Standard nyitás	<b>Víz terhelés</b>	Kitöltés és elrejtés 2, automatikus
<b>Ajtó</b>	Hűtés	<b>Üzemanyagtartály kapacitása</b>	2 l

## Teljesítmény / Energiacímke



A sütőtér nettó  
térfogata 68 l  
Sütőterek száma 1

Mikrohullámú hatásos  
teljesítmény 900 W

## Mellékelt tartozékok



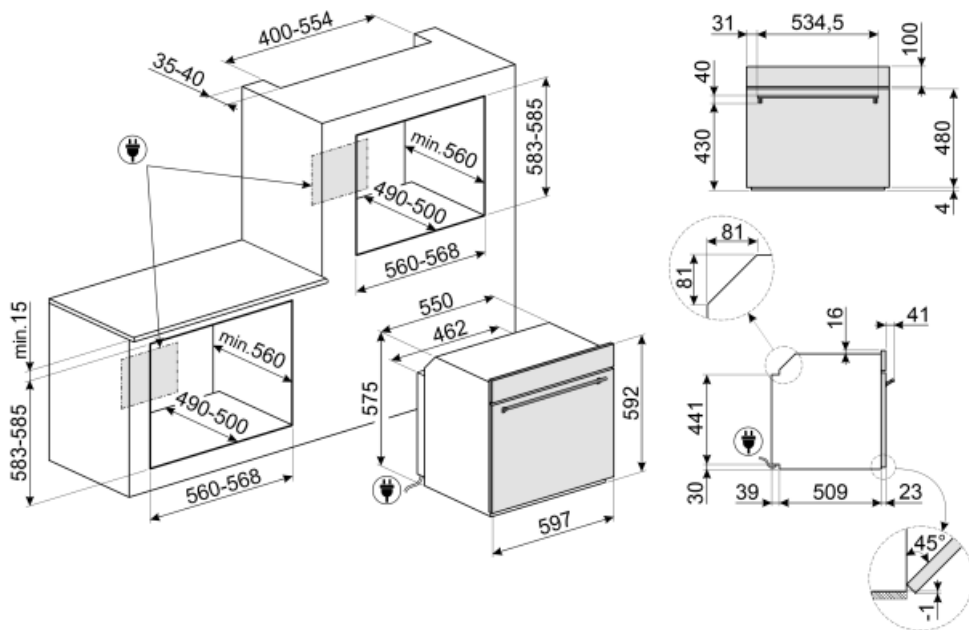
Luxus állvány (inox) 2  
Zománcozott mély  
sütőtálca (50 mm) 1  
Rácsbetét 1  
Rozsdamentes acél  
tepsi (20 mm) 1

Rozsdamentes acél 1  
perforált mély tepsi (40  
mm)  
Teleszkópos  
vezetősínek, teljes  
kihúzás 1  
Hőmérséklet-érzékelő. Igen, többpontos

## Elektromos csatlakozás

Feszültség 220-240 V  
Jelenlegi 13 A  
Névleges teljesítmény 3000 W

Frekvencia (Hz) 50/60 Hz  
Tápkábel hossza 150 cm



## Not included accessories

### AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölé



### BX640PL

Rozsdamentes acél perforált tepsi. Sokféle zöldség, hal, fehér hús, ravioli vagy másfajta töltött tészta elkészítéséhez, megőrizve az összes vitamint és ásványi sót a gazdagabb, teljesebb és természetes íz érdekében



### ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes húskhoz és halak mártásában történő sütéséhez és piritásához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



### BX640P

Furatos tál gőzsütőkhöz. Úrtartalom: 2,7 l. Sokféle zöldség, hal, fehér hús, ravioli vagy másfajta töltött tészta elkészítéséhez, megőrizve az összes vitamint és ásványi sót a gazdagabb, teljesebb és természetes íz érdekében. Rozsdamentes acél, Ma 40 x Szé 455 x Mé 176 mm



### STONE

Téglalap alakú tűzálló kő, Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



### GTTV2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), amelyek alkalmasak a gőzsütőkhöz. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### SFLK1

Gyerekszár



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölétti beszereléséhez



### BX640

Nem perforált tál gőzsütőkhöz. Úrtartalom 2,7l. Alkalmas ételek, például rizs, tészta vagy más gabonafélék elkészítésére vízben vagy mártással. Rozsdamentes acél, Ma40xSzé455xMé176 mm



### ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húskhoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.















### PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



## Symbols glossary (TT)

-  Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
-  Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  Elektromos
-  Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.
-  Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Vízkőmentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égve marad.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.
-  Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sütek és sütemények készítéséhez.
-  Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



**Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sűtést igénylő élelmiszereknek.



**Hőlégbefúvás:** tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sűtő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sűtéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



**ECO:** alacsony energiafogyasztású sűtés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sűtésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sűtőtér előmelegítése nélkül a sűtőbe tenni



**Grill:** Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sűtés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.



**Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülől egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb hússok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



**Mikrohullám:** A mikrohullámú sűtők közvetlenül az élelmiszerbe hatolva nagyon gyorsan és jelentős energiamegtakarítással főznek. Alkalmas zsír nélküli sűtésre, képes kiolvasztani és felmelegíteni az ételeket anélkül, hogy megváltoztatnák eredeti megjelenésüket és aromájukat. A mikrohullámú funkció kombinálható a hagyományos funkciókkal is, az összes ebből eredő előnnyel. Ideális mindenféle ételhez.



**Sűtés a fűtőelem, a légkeverés és a mikrohullámú sűtő együttes használatával.**



**Mikrohullámú + grill elem:** A grill használata az étel felületének tökéletes barnulását eredményezi. A mikrohullámok hatása pedig lehetővé teszi, hogy rövid idő alatt megfőzze az étel belső részét.



**Légkeverés hagyományos sűtéssel kombinálva,** ahol a hő felülől és alulról jön, és egységes melegítést biztosít. A mikrohullámú funkció hozzáadásával ugyanazok a főzési eredmények érhetők el kevesebb idő alatt.



















**Pizza funkció:** Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sűtéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsűt, nem száraz és nem égett.



















**Sous Vide sűtés:** Gőz funkció a sous vide ételek tökéletes elkészítéséhez. Javítja az ételek ízét, és megőrzi a megjelenésüket és tápanyagaikat. A gőzsűtő segítségével készült vákuumos főzés (Sous Vide) is hihetetlenül egészséges és eredeti főzési mód. A Sous Vide sűtési technika lehetővé teszi, hogy a gőz hatékonyan átadja az energiáját az ételnek, elkerülve az oxidáció okozta ízvesztést, valamint a tápanyagok és a nedvesség párolgását a sűtés során. A Sous Vide sűtés a hagyományos módszerekkel összehasonlítva az ételek sűtésének jobb szabályozását is lehetővé teszi, így biztosítja az egységes főzési eredményt. A hagyományos sűtésnél alacsonyabb hőmérsékleten történő sűtést is lehetővé tesz.



**Gőzsűtés:** ez egy természetes sűtési mód bármilyen termékhez, a zöldségektől a desszertekig, az összetevők tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírintes sűtéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gőz ideális olyan ételek egyidejű sűtéséhez, amelyek különböző főzési időt igényelnek.

-  **Légkeverés + Gőz:** intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülről egyaránt érkezik. A gőz hozzáadása lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését, és javítja az ételek belső részének sütését, amelyek ropogósabbak és emészthetőbbek lesznek. Ideális marhasülthöz, sült kacsához és egész hal sütéséhez.
-  **FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi**
-  **Légkeverés és grill pulzáló gőzzel:** A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a hő
-  **Hőlégbefúvás + alsó elem pulzáló gőzzel:** Ideális lepények újramelegítéséhez. Ez a funkció újra ropogósra pírítja az alapot, miközben a töltelék nem szárad ki a sütőtérben lévő plusz nedvesség miatt.
-  **Turbó pulzáló gőz:** A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a turbó funkció hője létrehozza az általunk ismert és kedvelt karamellizált ízeket.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **Maghőmérő:** a maghőmérővel tökéletesen meg lehet sütni a sülteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a hegy belsejében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.
-  **Gyors előmelegítés:** a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.
-  **Hőlégbefúvás + Gőz:** A gőz és a hőlégbefúvás együttes használata lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. Ideális több szinten történő sütéshez is, illatok és ízek keverése nélkül. Ideális sült, csirke és péksütemények, például kelt sütemények és kenyér elkészítéséhez.
-  **Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  **Hőlégbefúvás pulzáló gőzzel:** Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.
-  **Hőlégbefúvás pulzáló gőzzel:** Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
-  **Tányérmelegítés:** az edények melegítésére vagy melegen tartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe**
-  **SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.



-  A kétségek eloszlatására szolgáló opció. Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével kiválthatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.
-  Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra. Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntsön a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.
-  A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.
-  Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  Melegen tartás: a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegen tartását.
-  Aktív és szabályozott mikrohullám eloszlás. A mikrohullámú keverő ventilátor egyenletesen osztja el a hullámokat a sütőben, így kevésbé van szükség forgótányérra.
-  A legújabb generációs LED-es lámpák, amelyek a sütőtér teljes magasságában vannak elhelyezve, tökéletes, többszintű megvilágítást garantálnak. Nem számít, hány tepsit tesz be a sütőbe, a benne lévő étel mindig jól látható lesz, és ellenőrizheti a sütési folyamat előrehaladását. A garantált hatékonyság mellett a LED-es lámpák modern megjelenésűek és alacsony energiafogyasztásúak, akár 80%-os költségmegtakarítást eredményeznek, és 25-ször hosszabb ideig tartanak, mint a hagyományos halogén izzók.
-  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  Lágyszárítás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágyszárításának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
-  Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  ...
-  INSTANT GO: ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyasztott ételekhez.
-  A többpontos hőmérsékletmérő szonda három érzékelési ponttal rendelkezik. Ez azt jelenti, hogy nemcsak a maghőmérsékletet, hanem más területek hőmérsékletét is érzékeli. A sütő mindezen adatokat feldolgozza, hogy elkerülje az egyenetlen sütést. Így minden étel professzionális, éttermi stílusban készíthető.
-  Csak a Galileo Multi Cooking technológiával lehetséges, hogy akár három különböző technológiát kombináljon és a legjobbat hozza ki belőlük: gőz, mikrohullámú sütés és konvekciós sütés. Ennek a generációnak a sütői a fenti sütési módszerek bármelyikét használhatják külön-külön, vagy tetszés szerint kombinálhatják őket. Ez lehet (többlépéses) horizontális sütési szemléletmódot követve, amelyben a különböző főzési technikák sorrendben vannak elrendezve, vagy (multitech) vertikális szemléletmódú, amelyben a három sütési technika teljesen szabad kombinációja történik egyszerre. A gőz egészséges, a mikrohullámú sütő gyors, hagyományos sütéssel pedig ropogósak az ételek. A sütő tudja, hogyan kell adagolni és okosan használni őket, hogy innovatív eredményeket garantáljon, akár 70%-os időmegtakarítással a hagyományos sütéshez képest



A vízbetöltő rendszert úgy tervezték, hogy még esztétikusabbá tegye a sütőt. A feltöltő- és leeresztőcső könnyen kivehető a sütőből, és a víz sütés közben bármikor újratölthető, az ajtó kinyitása nélkül, ami garantálja, hogy a gőz korlátlanul rendelkezésre áll.



Az inverteres technológia lehetővé teszi, hogy a mikrohullámokat folyamatosan és a kívánt teljesítményen generálja. Az állandó áramlás, be- és kikapcsolási ciklusok nélkül, lehetővé teszi a hőmérséklet pontos szabályozását, az idők csökkentését, az energiapazarlás elkerülését, és kiváló főzési, kiolvasztási és újramelegítési eredményeket biztosít, köszönhetően az ételek maghőmérséklete és felületi hőmérséklete közötti kisebb különbségnek



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



A dupla kürtős technológia speciális légáramlást hoz létre az sütőtérben, ami csökkenti a mikrohullámú sütés közben a kondenzációt, ahol a sütőtér hideg, az étel pedig meleg



Tökéletes megoldás, hogy néhány egyszerű lépésben, jelentős időmegtakarítással teljes menüt készítsen. A nagy sütőtérben egyszerre többféle étel is elfér, amelyek egymás illatának átvétele nélkül készíthetők. A gondosan tanulmányozott hőáramlások minden szinten egyenletes sütést biztosítanak. A SameTime algoritmus kiszámítja az időket, a sütési funkciókat és az összes paramétert, hogy 3 étel egyszerre készülhessen el



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmos a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is



DeltaT sütés A sütő automatikusan egy előre meghatározott (deltaT nevű) hőmérsékletre állítja be a sütőtér hőmérsékletét, amely magasabb, mint a hőmérő által érzékelt maghőmérséklet. Amikor a hőmérő plusz egy fokot érzékel a magnál, a sütő automatikusan megemeli a belső hőmérsékletet is egy fokkal. A sütőn három különböző deltaT sütési mód (lassú, közepes és gyors) közül választhat, és beállíthatja a kívánt maghőmérsékletet. A technológia legjáva, ami lehetővé teszi, hogy zsenge, léldús, egészséges és kiváló minőségű ételeket kapjunk.