SO6606WAPNR



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Sistem de vitalitate	Da
Alimentare cu energie	Electric
Metodă de gătit	Multi Tehnologie
Tehnologia aburului	Omnichef
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709292423

Estetică

Estetică	Dolce Stil Novo	**Tip sticlă**	Eclipsă
Culoare	Negru	**Ușă**	Complet pe sticlă
Finisaj	Lucios	**Mâner**	Dolce Stil Novo
Design	Flat	**Culoare mâner**	Negru
Finisaj componentă	Cupru	**Logo**	Applied
Material	Sticlă		

Comenzi

Nume afișaj	VivoScreen max	**Nr. de limbi afișate**	20
Tehnologie afișaj	TFT	**Afișaj limbi**	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)
Setare control	Atingere completă avansată		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	26
Programe automate	150
Niveluri asistate de abur	3 + manual

Rețete personalizabile 10

Funcții tradiționale de gătit

 Static

 Ventilator asistat

 Circulaire

 Turbo

 Eco

 Grătar mare

 Grătar ventilator (mare)

 Bază

 Circulaire + inferior

 Pizza

Funcții de gătit cu abur pulsat

 Ventilator asistat

 Circolaire

 Circulaire + Inferior

 Turbo

 Grătar ventilator

Funcții de gătit cu abur

 Abur

 Ventilator asistat

 Circulaire

Circulaire + inferior

 Sous Vide

Alte funcții Steam

 Curățarea rezervorului

 Ieșire apă

 Intrare apă



Îndepărtarea depunerilor minerale

Funcții microunde

 Microunde

 Ventilator asistat

 Circulaire

 Cuptor cu microunde + grătar

Cuptoare cu microunde + Circulare + partea inferioară

Funcții multi-tehnologice

Multitech

Twintech

Alte funcții

- Dezghețare în funcție de timp
- Dezghețare în funcție de greutate
- Dovadă
- Gătit în piatră
- GRĂTAR
- Prăjit cu Aer Cald
- Topire
- Topire ușoară
- Floricele de porumb
- Țineți cald
- Suport placă/dispozitiv de încălzire
- Sabat

Funcții de curățare

- Curățare cu vapori

Opțiuni

Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	**Aceeași oră**	Da
Supraveghetor minute	Da	**Gătit DeltaT**	Da
Temporizatorul	3	**Opțiunea demo Showroom**	Da
Control blocare/Siguranța copilului	Da	**Modul demo-tutorial**	Da
		Ghid tactil	Da
Alte opțiuni	Țineți cald, Eco light, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Luminozitate, Tonuri, Volum tonuri	**Cronologie**	Da, ultimele 10 funcții utilizate
		Preîncălzire rapidă	Da
Gătit cu termometru sondă	Da	**Pornire instantanee**	Da
Gătit în mai multe etape	Da, până la 3 pași		
Gătit inteligent	Da		

Caracteristici tehnice

Capacity (Lt)	68 l	**Ușă**	Rece
Cavitate	QS-Galileo	**Ușă interioară din sticlă plină**	Da
Temperatură minimă	25 °C	**Nr. total de uși de sticlă**	4
Temperatură maximă	250 °C	**Balamale moi de închidere**	Da
Nr. de rafturi	5	**Deschidere lină**	Da
N. de ventilatoare	1	**Invertor**	Da
Nr. lumini	2	**Mixer**	Sì
Tip lumină	LED		

Puterea de iluminare	5 W	**Coș**	Dublu
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	**Sistemul de răcire**	Centrifugal
		Cooling duct	Double
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	**Gama de aburi**	20 - 100%
		Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	353x470x397 mm
Element grătar – Putere	1700 W		
Grătar mare – Putere	2700 W	**Controlul temperaturii**	Electronic
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	**Material cavitate**	Email mereu curat
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	**Încărcare cu apă**	Umple și Ascunde 2 , automat
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	**Capacitatea rezervorului:**	2 l

Etichetă performanță/energie



Volumul net al cavității	68 l	**Putere efectivă cuptor cu microunde**	900 W
Numărul de cavități	1		

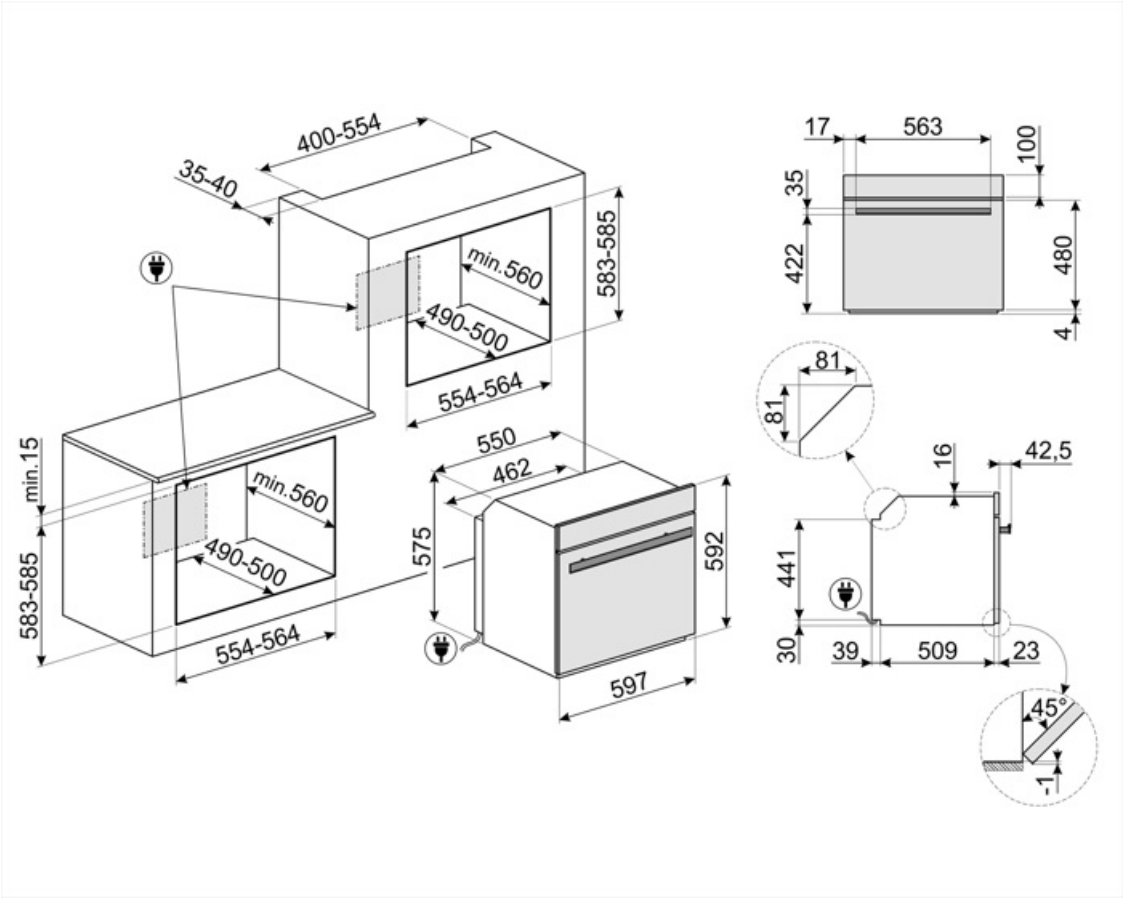
Accesorii incluse




Raft de lux (inox)	2	**Tavă adâncă perforată din oțel (40 mm)**	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	**Tavă de sticlă**	1
Introducere grindă	1	**Șine de ghidare telescopice, extracție totală (inox)**	1
Tavă oțel inoxidabil (20 mm)	1	**Sondă de temperatură**	Da, multipunct

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	**Putere nominală**	3000 W
Ștecher	Nu	**Frecvență (Hz)**	50/60 Hz
Curent	13 A	**Lungimea cablului de alimentare**	150 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
554-564
550
462
575
592
597
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



AIRFRY2

Tavă pentru Air fryer. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



BX640

Tavă din oțel inoxidabil pentru cuptor cu abur, Î40xL455xA176 mm



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

Tavă emailată, 50 mm adâncime



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lăţime: 315 mm Lungime: 325 mm



PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BX640P

Tavă perforată din oțel inoxidabil pentru cuptor cu abur, Î40xL455xA176 mm

ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845N

Husă neagră pentru mobilier atunci când mai multe cuptoare sunt instalate în coloană



STONE2

Piatră de pizza dreptunghiulară fără mânere, potrivită pentru cuptoare late de 45 cm și 60 cm. Dimensiuni L42 x H1,8 x D37,5cm. Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți



Symbols glossary



Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.



Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.



Numai cu tehnologia Galileo Multi Cooking este posibilă combinarea a până la trei tehnologii diferite și obținerea a ceea ce este mai bun din ele: gătit la abur, la microunde, prin convecție. Cuptoarele din această generație pot folosi oricare dintre aceste metode de gătit în mod individual sau le pot combina după preferințe. Atât prin utilizarea unei abordări orizontale a gătitului (în mai multe etape), în care diferitele tehnici de gătit sunt aranjate în ordine succesivă, cât și a unei abordări verticale (cu tehnologii multiple), în care există o combinație complet liberă a celor trei în același timp. Aburul este sănătos, cuptorul cu microunde este rapid, iar gătitul tradițional este crocant. Cuptorul știe cum să le dozeze și să le folosească cu înțelepciune pentru a garanta rezultate inovatoare cu o economie de timp de până la 70 % față de gătitul tradițional



Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.



Funcția de decalcifiere: Este esențial să se elimine depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necesitatea de a efectua această operațiune este semnalată de produsul în sine.



Sistemul de încărcare cu apă este conceput pentru a îmbunătăți estetica cuptorului. Tubul de încărcare și descărcare poate fi ușor scos din cuptor și apa poate fi reumplută în orice moment în timpul ciclului de gătit, fără a deschide ușa, garantând o durată infinită a aburului.



Tehnologia cu coș dublu creează un flux de aer special în interiorul cavității care reduce condensul din interiorul cavității în timpul gătitului la microunde, unde cavitatea este rece și mâncarea este caldă



Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.



Gătire DeltaT Cuptorul setează automat temperatura cavității la o temperatură predefinită (numită deltaT) mai mare decât temperatura de bază detectată de sondă. Atunci când sonda detectează un grad în plus la bază, cuptorul crește automat și temperatura internă cu un grad. Cuptorul oferă posibilitatea de a alege între trei moduri diferite de gătire deltaT (lent, mediu și rapid) și de a seta orice temperatură de bază dorită. O concentrare de tehnologie care face posibilă obținerea unor produse fragede, suculente, sănătoase și de cea mai bună calitate.



Afișajul VIVOscreen Max de 6,3" oferă cea mai completă și avansată interfață tactilă color disponibilă pentru gestionarea automată a programelor de coacere, precum Delta T, Multi-step și SameTime.

Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.

Electric

Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.

Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.

Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.

ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit

Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.

Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului

Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.

Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.

Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.

Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărurilor.



Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.



Gătitul cu utilizarea simultană a elementului de încălzire în combinație cu alimentare ventilator și cuptor cu microunde.



Ventilatorul combinat cu gătitul tradițional, unde căldura este generată de sus și de jos, oferă căldură uniformă. Adăugarea funcției de microunde permite aceleași rezultate de gătit în mai puțin timp.



Gătit Sous Vide: Funcție de abur pentru gătirea perfectă a mâncărurilor sous vide. Îmbunătățește gustul mâncărurilor și păstrează nealterat aspectul și substanțele nutritive ale acestora. Gătitul în vid (Sous Vide) realizat cu ajutorul unui cuptor cu aburi este, de asemenea, un tip de gătit incredibil de sănătos și autentic. Tehnica de gătit Sous Vide permite transferul eficient de căldură de la abur la alimente, evitând pierderea de aromă din cauza oxidării și evaporarea nutrienților și a umidității în timpul gătitului. Gătitul Sous Vide permite, de asemenea, un control mai bun asupra gătitului alimentelor în comparație cu metodele tradiționale, asigurând rezultate de gătit uniforme. De asemenea, permite gătitul la o temperatură mai scăzută decât cea tradițională.



Asistat de ventilator + Abur: gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp Adaosul de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătitul alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușpr de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rață la cuptor și pentru a găti pește întreg.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Microunde: Pătrunzând direct în alimente, cuptoarele cu microunde gătesc foarte repede și cu economii considerabile de energie. Potrivit pentru gătit fără grăsime, acestea sunt, de asemenea, capabile să dezgheațe și să încălzească alimentele fără a modifica aspectul și aroma originală. Funcția de microunde poate fi, de asemenea, combinată cu funcțiile convenționale, cu toate avantajele rezultate. Ideal pentru toate tipurile de alimente.



Cuptor cu microunde + element grătar: Utilizarea grătarului duce la o rumenire perfectă a suprafeței alimentelor. Acțiunea cuptoarelor cu microunde permite în loc de gătit într-un timp scurt partea internă a alimentelor.



Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.



Gătit cu abur: este un mod natural de a găti pentru orice fel de produse, de la legume la deserturi, pentru a păstra proprietățile nutriționale și organoleptice ale ingredientelor. Ideal pentru gătit fără grăsime, pentru a încălzi alimentele fără uscare. Aburul este ideal pentru gătirea simultană a mîncărurilor care necesită timpi de gătit diferiți.



Circular + Abur: Adăugarea aburului la gătitul termoventilat permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. Este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat Este, de asemenea, ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele. Ideal pentru prepararea fripturilor, a puiului și a produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea din aluat dospit.



Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.



Ventilator cu abur intermitent pe grătar: Pentru a crea o îmbinare perfect prăjită de carne. Umiditatea suplimentară menține carnea suculentă și fragedă, în timp ce căldura fro



Circular + abur intermitent pe elementul inferior: Ideal pentru reîncălzirea tartelor. Această funcție va retehnologiza baza, în timp ce umplerea nu se va usca din cauza umidității suplimentare din cavitatea de gătit.



Abur intermitent turbo: Pentru a crea o îmbinare perfect prăjită de carne. Umiditatea suplimentară menține carnea suculentă și fragedă, în timp ce căldura de la funcția turbo creează aromele caramelizate pe care le cunoaștem și le iubim.



KEEP_WARM_72dpi



Sondă de temperatură: cu ajutorul sondei de temperatură se pot găti perfect fripturi, fileuri, carne de diferite forme și dimensiuni. De fapt, sonda îmbunătățește gătitul alimentelor, datorită controlului precis al temperaturii din centrul vasului. Temperatura de bază a alimentelor este măsurată de un senzor special amplasat în interiorul vârfului. Atunci când temperatura instantanee atinge temperatura țintă setată de utilizator, gătitul este finalizat



Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.



Opțiune concepută pentru a rezolva orice nelămuriri Peste 100 de ferestre pop-up, care pot fi declanșate printr-o atingere lungă pe orice pictogramă, oferă informații despre utilizarea afișajului și despre gătit.



Smart Cooking este rețeta perfectă pentru orice ocazie. Carne, pește, paste, deserturi, etc. până la 150 de rețete automate care permit realizarea oricărui preparat cu un singur clic. Decideți meniul și apoi cuptorul se ocupă de restul.



Abur intermitent circular: Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.



Abur intermitent circular: Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.



Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



Încălzirea raftului pentru farfurii: funcție pentru încălzirea sau menținerea la cald a mâncărurilor. Așezați tava de copt pe cel mai de jos raft și stivuiți vasele care urmează să fie încălzite.



Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat



SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.



Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.



Aparate cu conectivitate Wi-Fi. Prin intermediul aplicației SmegConnect este posibilă monitorizarea și controlul de la distanță al aparatelor prin smartphone și tabletă (iOS și Android).

Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.

Pentru a garanta funcționarea optimă a aparatului, se recomandă să efectuați curățarea rezervorului aproximativ o dată la 2-3 luni.

Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.

Conectivitate Wi-Fi

INSTANT GO: activarea acestei opțiuni permite începerea imediată a gătitului. Preîncălzirea este inclusă în timpul de gătire, iar cuptorul va ajunge treptat la temperatura dorită Potrivit în special pentru alimentele congelate.

Sonda de temperatură cu puncte multiple are trei puncte de detecție. Acest lucru înseamnă că nu este detectată doar temperatura bazei, ci și temperatura din alte zone. Cuptorul va procesa toate aceste date pentru a evita ca gătitul să fie neuniform. În acest fel, fiecare produs poate fi gătit în stil profesional, ca la restaurant.

Modul perfect de a avea un meniu complet în câțiva pași simpli, cu o economie considerabilă de timp. Cavitatea mare poate găzdui mai multe tipuri de alimente în același timp, care pot fi gătite fără amestecarea aromelor. Fluxurile termodinamice atent studiate asigură o gătire uniformă la fiecare nivel. Algoritmul SameTime calculează timpii, funcțiile de gătit și toți parametrii astfel încât 3 mâncăruri să fie gata în același timp

Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.

Gătitul în mai multe etape: Este posibil să setați până la 3 faze de gătire în timpul aceleiași rețete. Tehnologia de gătit, funcția, timpul și temperatura pot varia. La sfârșitul unei faze, următoarele vor începe automat.

Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.

Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.

Păstrare la cald: funcția permite menținerea la cald a alimentelor gătite.

Distribuție activă și controlată a cuptorului cu microunde Paleta ventilatorului cuptorului cu microunde distribuie undele în mod uniform în interiorul cuptorului, reducând astfel necesitatea unei plăci rotative.

Iluminate cu LED-uri de ultimă generație, poziționate pe întreaga înălțime a cavității, garantează o vizibilitate perfectă pe mai multe niveluri. Indiferent de numărul de tăvi pe care le introduceți în cuptor, alimentele din interior vor fi întotdeauna vizibile în mod clar și veți putea verifica evoluția procesului de gătire. Pe lângă eficiența garantată, iluminatul cu LED-uri are un aspect modern și un consum redus de energie, economisind până la 80 % din costuri și având o durată de viață de 25 de ori mai mare decât becurile tradiționale cu halogen.

Tehnologia invertorului permite generarea de microunde în mod continuu și la puterea dorită Fluxul constant, fără cicluri de pornire și oprire, vă permite să controlați cu precizie temperatura, să reduceți timpii, să evitați risipa de energie și să obțineți rezultate excelente de gătire, decongelare și reîncălzire, datorită diferenței mai mici dintre temperatura de bază și cea de suprafață a alimentelor

Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți



Funcție de topire a untului și a ciocolatei fără a folosi bain-marie



Funcție pentru a topi ușor untul și brânza Este utilă pentru a aduce rapid deserturile congelate la temperatura de servire Funcția poate fi utilizată și pentru a topi ușor înghețata



Funcție pentru prepararea floricelelor de porumb ambalate în pungi