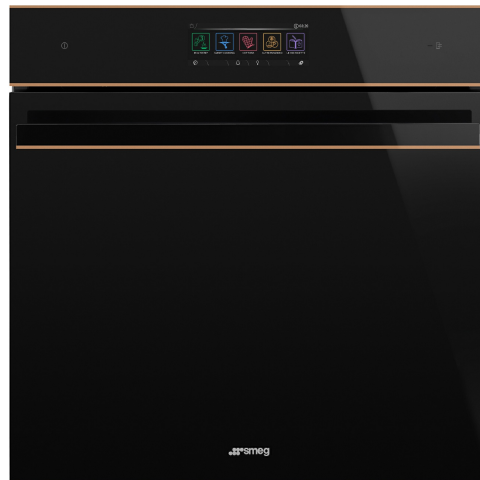


# SO6606WS4PNR



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Vitalitási rendszer	Igen
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Gőzöléssel kombinált
Galileo platform	Steam100 Pro
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709309640



## Design

Design család	Dolce Stil Novo	Üveg típusa	Eclipse
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete
Anyag	Üveg	Logo	3D

## Kezelő elemek












Kijelző típusa	VivoScreen max	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)
Vezérlés	Teljes érintővezérlés		






## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	20
Automatikus programok	150
Gőzintenzitás beállítások	3 + manuális
Testreszabható receptek	10






### Hagyományos sütési funkciók

 Statikus	 Légkeveréses	 Hőlégkeveréses
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Alsó sütés	 Hőlégkeverés + alsó sütés
 Pizza		

### Sütési funkciók pulzáló gőzzel

 Légkeveréses	 Hőlégkeverés + alsó sütés	 Hőlégkeveréses
 Turbó	 Légkeveréses grill	







### Sütési funkciók gőzzel

 Gőz	 Légkeveréses	 Hőlégkeveréses
Hőlégkeverés + alsó sütés	 Melegítés és regenerálás	 Sous Vide


### Egyéb gőzfunkciók

 Tartály tisztítása	 Vízkiemenet	 Vízbemenet
 Vízkömentesítés		

### Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kiolvasztás súly alapján	 Kelesztés
 Kövön sütés	 BBQ	 Air-Fry
 Melegentartás	 Tányértartó/melegítő	 Sabbath

### Tisztítási funkciók

 Gőztisztítás
---

## Opciók



**Időbeállítási lehetőségek**  
Perc számláló  
Időzítő

Késleltetett indítás és automatikus befejezés  
Igen  
1

**DeltaT sütés** Igen  
**Bemutató üzemmód** Igen  
**Demo-oktató üzemmód** Igen  
**Érintési útmutató** Igen

Egyéb lehetőségek	Melegentartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	Kronológia	Igen, az utolsó 10 használt funkció
Sütés maghőmérővel	Igen	Gyors előmelegítés Instant GO	Igen
Többlépcsős sütés	Igen, legfeljebb 3 lépés		Igen
Intelligens sütés SameTime	Igen		Igen

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	72 l	Kivehető ajtó	Igen
Minimális hőmérséklet	25 °C	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Maximális hőmérséklet	250 °C	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Sütőszintek száma	5	Ajtóüvegek száma összesen	3
Ventilátorok száma	1	Soft Close	Igen
Világítás száma	2	Soft Open	Igen
Világítás típusa	többszintű LED	Kürtő	Állítható
Világítás teljesítménye	5 W	Hűtőrendszer	Centrifugális
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Igen
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W	Gőzölési tartomány	20 - 100%
Grillező elem teljesítmény	1700 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x397 mm
Nagy grill teljesítmény	2700 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Víz betöltés	Fill&Hide 2, automatikus
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás	Víztartály úrtartalma	2 l
Ajtó	Hideg ajtó		

## Teljesítmény / Energiacímke



Energiacímke	A++	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	1,84 MJ
Sütőtér nettó térfogata	68 l	Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban	0,51 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1,09 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3,92 MJ	Energiacímke mutató	60,7 %

## Mellékelt tartozékok



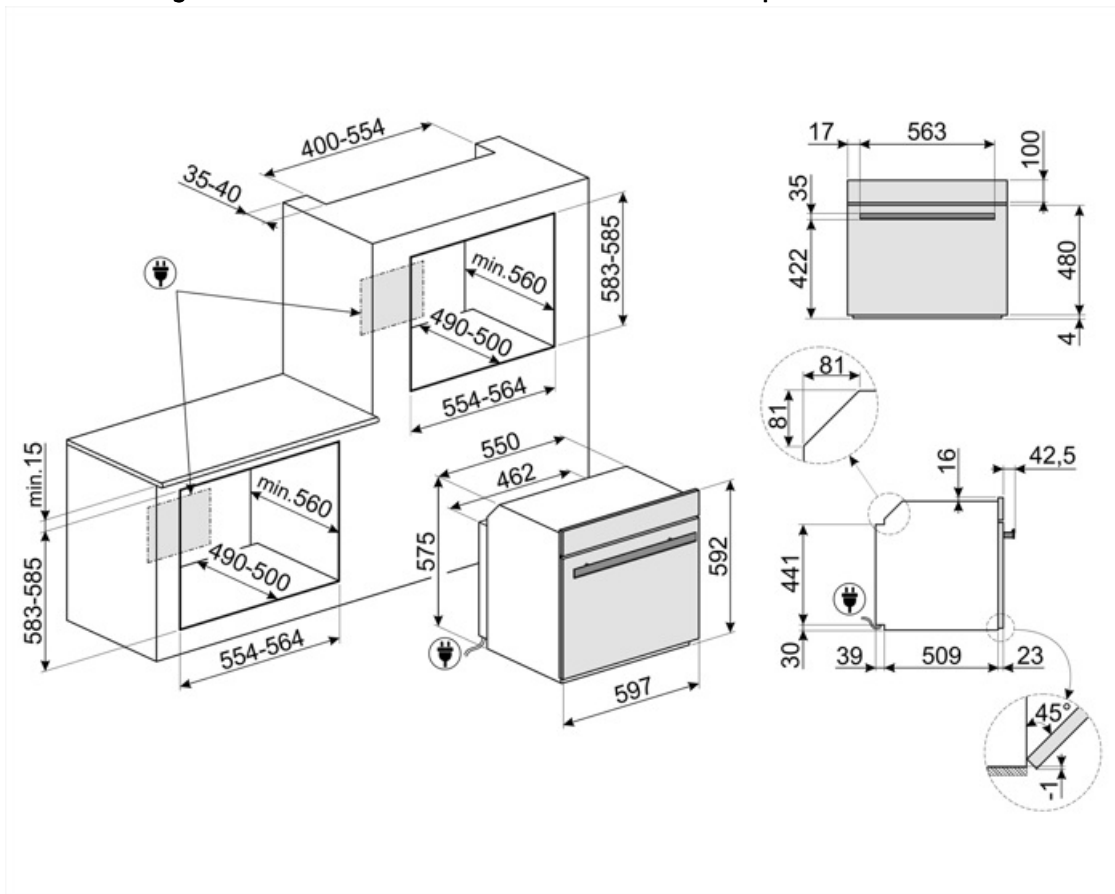
**Prémium sütőrács (inox)** 1  
**Zománcozott mély tepsi (50 mm)** 1  
**Sütőrács** 1  
**Rozsdamentes acél tepsi (20 mm)** 1

**Rozsdamentes acél perforált mély tepsi (40 mm)** 1  
**Teljesen kihúzható teleszkópos sütőszín (inox)** 1  
**Maghőmérő szonda** Igen, többpontos

## Elektromos csatlakozás

**Feszültség** 220-240 V  
**Csatlakozódugó** Nem  
**Áramerősség** 13 A

**Névleges teljesítmény** 3000 W  
**Frekvencia (Hz)** 50/60 Hz  
**Tápkábel hossza** 150 cm



## Compatible 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.



### BBQ

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



### BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### 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 húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### GTTV2

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



### AIRFRY2

Légsütő tálca. 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.



### BN620-1

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



### BX640

Nem perforált tál gőzsütőkhöz. Úrtartalom 2,7l. Alkalmos 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.



### GTP2

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### 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.



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél.  
Bútorakará több sütő egymás fölötti  
beszereléséhez



### STONE2

Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül,  
45 cm és 60 cm széles sütőkhöz  
alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé  
37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez,  
ugyanolyan eredménnyel, mintha egy  
jellegzetes fatüzelésű kemencében  
sülne. Használható kenyér, focacciák és  
más pékáruk, például piték, lepények  
vagy kekszek sütéséhez is



### 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.



## Symbols glossary



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.



A++: Az A++ energiahatékonysági osztály segít az A osztályhoz képest akár 20%-os energiamegtakarításban is. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Vízkömentesítési 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.



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.



Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kíméletesebben és gyorsabban készítsen el. A hőmérséklet és a gőzadagolás változtatása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és ízletesebb eredmény érdekében, és minimalizálja az ételek súly- és térfogatvesztését a sütés során. A gőzsütés tökéletes a húshoz: amellett, hogy nagyon puhává teszi őket, szaftosabbá is varázsolja. Kelt tészták készítéséhez és kenyérsütéshez is ajánlott: a páratartalom valójában lehetővé teszi a tészta növekedését és fejlődését sütés közben, mielőtt külső héjat hozna létre. Az eredmény egy könnyebb és emészthetőbb tészta, amely felismerhető a nagyobb buborékokról. Gyors kiolvasztásra, az ételek keményedés és száradás nélküli melegítésére, valamint sós ételek természetes sóatlanítására is alkalmas.



Kiolvasztás súly alapján: Automatikus kiolvasztás 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.



Három rétegű üveg ajtók: Üvegezett ajtók száma.



Elektromos



**Ever Clean zománc:** Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, 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.



**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 húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



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



**ECO:** alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. 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 sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni



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



**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, sülték 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.



**Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



**Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.



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



Sous Vide sütés: Gőz funkció a sous vide ételek tökéletes elkészítéséhez. Javítja az ételek ízét, és megőrzi a megjelenésüket és tápanyagokat. A gőzsütő segítségével készült vákuumos főzés (Sous Vide) is hihetetlenül egészséges és eredeti főzési mód. A Sous Vide sütési 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 sütés során. A Sous Vide sütés a hagyományos módszerekkel összehasonlítva az ételek sütésének jobb szabályozását is lehetővé teszi, így biztosítja az egységes főzési eredményt. A hagyományos sütésnél alacsonyabb hőmérsékleten történő sütést is lehetővé teszi.



Gőzsütés: ez egy természetes sütési mód bármilyen termékhez, a zöldségektől a desszertekig, az összetevők tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírmentes sütéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gőz ideális olyan ételek egyidejű sütéséhez, 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.



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.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



Újramelegítés: Ez a funkció elő tudja melegíteni az előfőzött ételeket anélkül, hogy megszáradnának vagy megkeményednének.



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.



Légkeverés és grill pulzáló gőzzel: A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a hő



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 + alsó elem pulzáló gőzzel: Ideális lepények újramelegítéséhez. Ez a funkció újra ropogósra pirítja az alapot, miközben a töltelék nem szárad ki a sütőtérben lévő plusz nedvesség miatt.



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.























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.



Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.

-  **MELEGGENTARTÁS**
-  **Maghőmérő:** a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni a sülteteket, 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 szonda hegyében 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.
-  **Megoldás minden felmerülő kérdésre.** Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével előhívhatók, 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. Döntson a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.
-  **Soft Close:** minden modell csillapított ajtózárdás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  **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.**
-  **Wi-Fi kapcsolat**
-  **Tányérmelegítés:** az edények melegítésére vagy melegentartására 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 sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **Wi-Fi kapcsolattal rendelkező készülékek.** A SmegConnect alkalmazáson keresztül okostelefonnal és táblagéppel (iOS és Android) nyomon követhetők és távolról vezérelhetők a készülékek.
-  **Többlépcsős sütés:** Ugyanabban a receptben akár 3 sütési fázist is be lehet állítani. A sütési technológia, funkció, idő és hőmérséklet változhat. A fázisok végén a következő automatikusan elindul.
-  **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.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **A 6,3" VIVOSCREEN MAX kijelző a legfejlettebb színes érintőképernyős felület, ami elérhető az olyan sütőprogramok automatikus kezeléséhez, mint a Delta T, a többlépcsős programok és a SameTime sütés.**



Melegentartás: a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegentartását.



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.



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 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.



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.



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.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focacciák 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 mágánál, 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 legjava, ami lehetővé teszi, hogy zsenge, lédús, egészséges és kiváló minőségű ételeket kapjunk.