

SOP6104S2PB3




| | |
|-------------------|----------------------|
| Kategória | 60 cm |
| Termékcsalád | Sütő |
| Tápellátás | Elektromos |
| Hőforrás | ELEKTROMOSSÁG |
| Főzési mód | Gőzöléssel kombinált |
| Galileo platform | Pirolitika + gőz |
| Tisztító rendszer | Pirolitikus |
| EAN kód | 8017709344238 |



Design

| | | | |
|---------------|----------|-------------------|---------------|
| Design család | Linea | Serigraphy colour | Szürke |
| Szín | Fekete | Ajtó | Teljes üveg |
| Design | Flat | Fogantyú | Linea minimal |
| Anyag | Üveg | Fogantyú színe | Fekete |
| Üveg típusa | Átlátszó | Logo | Silk screen |

Kezelő elemek

| | | | |
|--|-----------------------|----------------------|---|
|  | | | |
| Kijelző típusa | 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) |
| Vezérlés | Teljes érintővezérlés | | |

Programok / Funkciók

| | |
|---------------------------|--------------|
| Sütési funkciók száma | 19 |
| 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

| | | |
|--------------|----------------|-------|
| Légkeveréses | Hőlégkeveréses | Turbó |
|--------------|----------------|-------|

Grill + légkeverés

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

| |
|-----------|
| Pirolízis |
|-----------|

Opciók



Időbeállítási lehetőségek
Perc számláló
Időzítő

Késleltetett indítás és automatikus befejezés
Igen
3

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

| | | | |
|---|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| Vezérlés zár / Gyermekbiztonsági zár | Igen | Kronológia | Igen, az utolsó 10 használt funkció |
| Egyéb lehetőségek | Melegentartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések | Gyors előmelegítés Instant GO | Igen Igen |
| Sütés maghőmérvél | Igen | | |
| Többlepcsős sütés | Igen, legfeljebb 2 lépés | | |
| Intelligens sütés | Igen | | |

MŰSZAKI JELLEMZŐK



| | | | |
|---|-----------------|---|----------------------------|
| Capacity (Lt) | 72 l | Ajtó | Hideg sütőajtó |
| Üreg | QS-Galileo | Kivehető ajtó | Igen |
| Minimális hőmérséklet | 25 °C | Teljes üveg belső ajtó | Igen |
| Maximális hőmérséklet | 280 °C | Kivehető belső ajtóüveg | Igen |
| Sütőszintek száma | 5 | Ajtóüvegek száma összesen | 4 |
| Ventilátorok száma | 1 | Soft Close | Igen |
| Világítás száma | 2 | Soft Open | Igen |
| Világítás típusa | Halogén | Kürtő | Rögzített |
| Felhasználó által cserélhető világítás | Igen | Hűtőrendszer | Tangenciális |
| Világítás teljesítménye | 40 W | Cooling duct | Double |
| Az ajtó kinyitásakor világít | Igen | Speed Reduction Cooling System | Igen |
| Alsó fűtőelem teljesítmény | 1200 W | Ajtózár pirolízis alatt | Igen |
| Felső fűtőelem teljesítmény | 1000 W | Gőzölési tartomány | 20 - 40% |
| Grillező elem teljesítmény | 1700 W | Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.) | 353x470x401 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 | Tartály, manuális betöltés |
| Ajtónyitás típusa | Standard nyitás | Víz tartály űrtartalma | 0,8 l |

Teljesítmény / Energiacímke



| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Energiacímke osztály | A+ | Energiafogyasztás légkeverés üzemmódban | 2,45 MJ |
| Sütőtér nettó térfogata | 68 l | Energiafogyasztás ciklusonként légkeverés üzemmódban | 0,68 kWh |
| Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban | 1,09 kWh | Sütőtér száma | 1 |
| Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban | 3,92 MJ | Energiacímke mutató | 81 % |

Mellékelt tartozékok



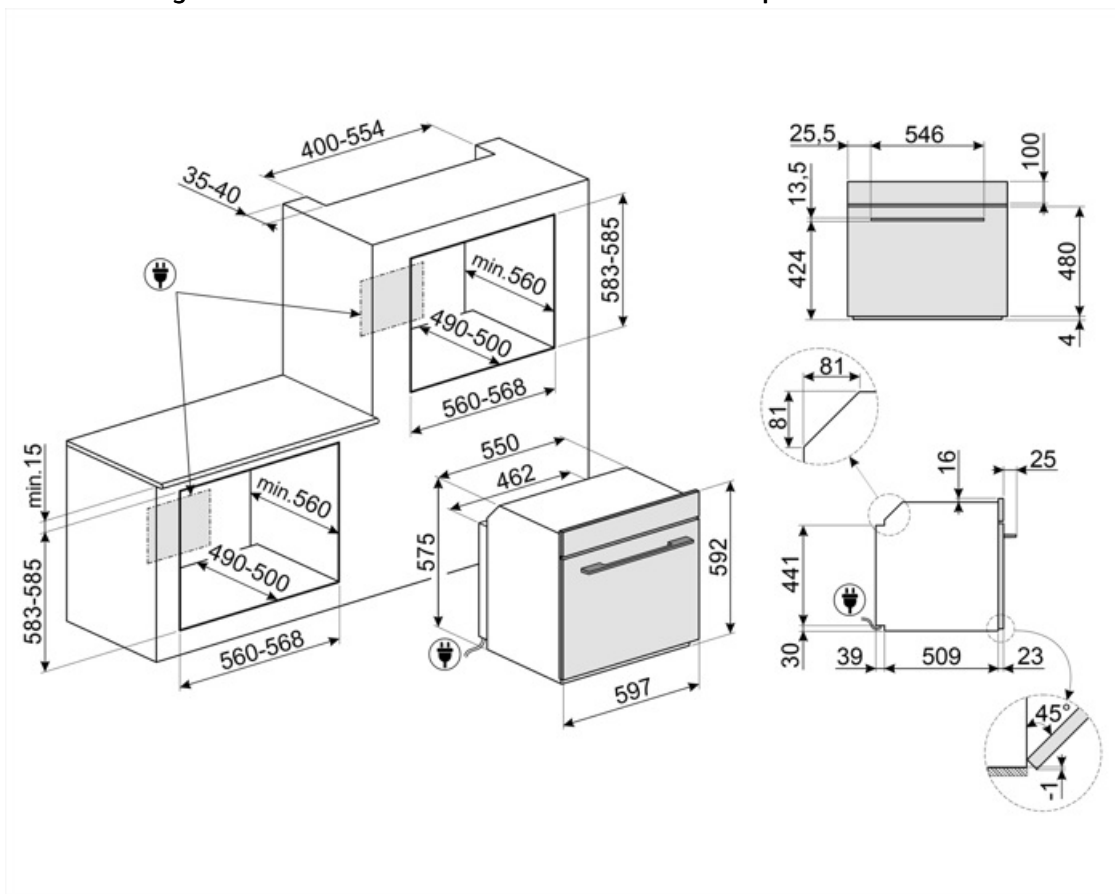
| | |
|--------------------------------|---|
| Prémium sütőrács (inox) | 1 |
| Zománcozott tepsi (20 mm) | 1 |
| Zománcozott mély tepsi (50 mm) | 1 |
| Sütőrács | 1 |

| | |
|--|--------------------|
| Teljesen kihúzható teleszkópos sütősín | 1 |
| Maghőmérő szonda | Igen, többpontos |
| Egyéb | vízbetöltő készlet |

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.



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.



GTT2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (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.



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.



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.



GTTV2

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



PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölé.



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.
-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  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 hússal sütéséhez: 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 sóalanítására is alkalmas.
-  Kiolvasztás idő szerint: Manuális 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.
-  Manuális vízbetöltő rendszer: A tartály feltöltése kevesebb mint 40 másodperc alatt lehetséges. A feltöltés kézzel történik a mellékelt speciális tölcser segítségével.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  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.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Elektromos



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 amellet, 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.



Légkeverés: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülre érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kecskék, sült 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 körfűtőszázból 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 főzésnek.



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.



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 felülre. 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.



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 felülre egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húshoz optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



Légkeverés + Gőz: intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülre 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.



Hőlévbefűvés + Gőz: A gőz és a hőlévbefűvés 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



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



Hőlévbefűvés 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.



Hőlévbefűvés + 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.



Hőlévbefűvés 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.



MELEGENTARTÁS

















Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ: a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszeli a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.



Tányérmelegítés: az edények melegítésére vagy melegentartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.

-  **Maghőmérő:** a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni 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 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.
-  **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, szufle, pudingok elkészítését.
-  **A 4,3" VIVOscreen fejlett színes érintőképernyős felületet kínál, amely automatikusan kezeli az olyan sütőprogramokat, mint a Delta T, a többlépéses programok és a SameTime sütés.**
-  **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 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.**
-  **Soft Close:** minden modell csillapított ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **Melegentartás:** a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegentartását.
-  **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.**



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 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 ropogásra sütést biztosítva.



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, lédús, egészséges és kiváló minőségű ételeket kapjunk.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



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