

SOP6606S2PNR




Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöyryuuni
Galileo platform	Pyro steam
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709320805



Estetiikka

Estetiikka	Dolce Stil Novo	Lasin tyyppi	Eclipse
Väri	Musta	Ovi	Kokolasi
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	Kahva	Dolce Stil Novo
Design	Litteä	Kahvan väri	Musta
Osien pinta	Kupari	Logo	Lisätty
Materiaali	Lasi		

Säätimet

			
Näytön nimi	VivoScreen max	Näytön kielten lkm	20
Näyttötekniologia	TFT	Näytön kielet	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)
Säätimien asetus	Edistynyt kosketussäätö		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	19
Automaattiset ohjelmat	150
Höyrytasot	D

Kustomoitavat reseptit

10

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinvusteinen



Puhallin



Turbo



Eco



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Alapuhallin



Pizza

Kypsennystoiminnot impulssihöyryllä



Ala- ja ylälämpö + puhallin



Kiertoilma + tuuletin



Kiertoilma + tuuletin + alalämpö



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Puolikas grilli ja puhallin

alalämpö + ylälämpö + puhallin)

Full steam teknologian toiminnot



Höyry + alalämpö + ylälämpö +



Höyry + pyöreä + puhallin

Turbo

puhallin

Grilli + tuuletin

Muut höyrytoiminnot



Säiliön puhdistus



Vesiletku



Vesijohto



Kalkinpoisto

Muut toiminnot



Ajastettu sulatus



Sulatus painon perusteella



Kohotus



Paisto kiven päällä



BBQ



Ilmafriteeraus



Lämpimänäpitämis-toiminto



Lautasten lämmittäminen



Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot



Pyrolyysi

Vaihtoehdot



Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	SameTime	Kyllä
Minuuttiajastin	Kyllä	DeltaT-kypsennys	Kyllä
Ajastin	D	Esittelytila	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä	Demo-tila	Kyllä
Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kieliasetus, Digitaalikello, Sävyt, Äänenvoimakkuus, Kirkkaus	Kosketusnäyttö	Kyllä
		Kronologinen	Kyllä, 10 toimintoa käytössä
Valmistus lämpömittarin avustuksella	Kyllä	Nopea esilämmitys	Kyllä
Monivaihekypsennys	Kyllä, 3 vaiheeseen asti	Esilämmitys	Kyllä
Smart cooking	Kyllä		

Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila	30 °C	Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Enimmäislämpötila	280 °C	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Hyllyjen määrä	5	Luukun lasien määrä	4
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet	Soft close-saranat	Kyllä
Valojen määrä	2	Soft Open -avaus	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	Turvatermostaatti	Kyllä
Valo	Kyllä	Hormi	Asennettu
Valon tehokkuus	40 W	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valo kun ovi on auki	Kyllä	Jäähdytyskanava	Kaksois
Alalämmön elementin teho	1200 W	Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen	Kyllä
Ylälämpö - teho	1000 W	Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W	Höyryalue	20 - 40%
Suuri grilli - teho	2700 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	353x470x401 mm
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus	Veden lataus	Laatikko, manuaalinen
Luukku	Viileänä pysyvä luukku	Säiliön tilavuus	0,8 l
Irrotettava luukku	Kyllä		

Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka	A+	Energiankulutus kiertoilmatilassa	2.45 MJ
Uunin nettotilavuus	68 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.68 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1.09 kWh	Uunien määrä	1

Energiankulutus 3.92 MJ
tavallisessa tilassa

Energiatehokkuusindeksi 81 %
(EEI)

Vakiovarusteet



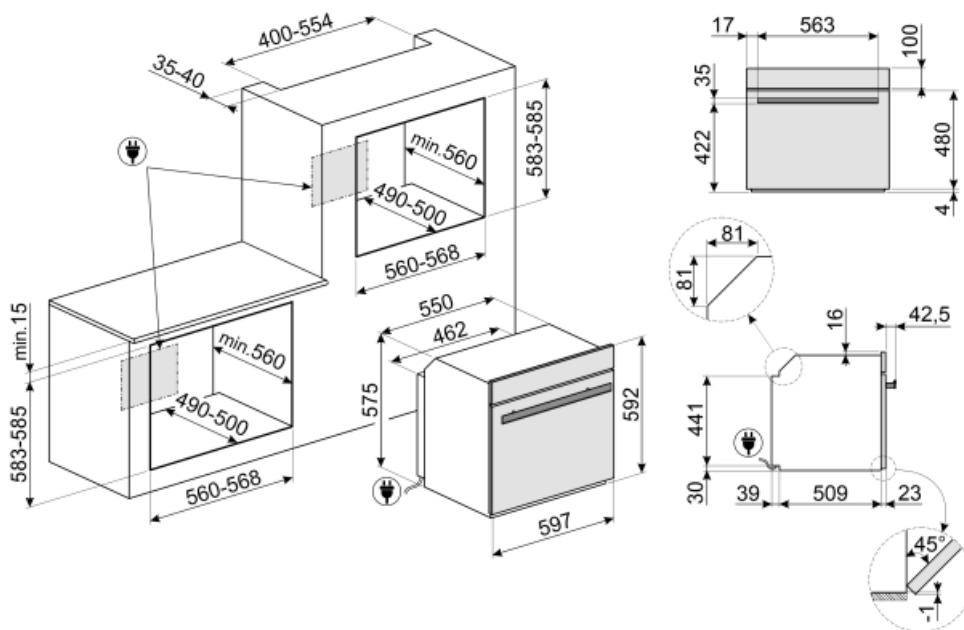
Luksusritilä (ruostumaton terästä) 1
Emaloitu uunipelti (20 mm) 1
Emaloitu syvä pelti (50 mm) 1
Paikka uunipellille 1

Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä 1
Lämpötila Kyllä, monessa kohdassa
Muu veden lisäyssarja

Sähköliitännä

Virta 220-240 V
Virta 13 A
Sähköliitännäteho (W) 3000 W

Virta (Hz) 50/60 Hz
Johdon pituus 115 cm



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta uunia asennetaan torniin



ET50

Emaloitu pelti, 50 mm syvä



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



GT1P-2

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) uuneille, joissa metalliset kehikot. Pituus: 355,5 mm, ulosvedettynä: 285 mm. Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430.



STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



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.



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei soveltu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



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.



ET20

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



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.

























PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



Symbols glossary (TT)

-  Kaksipuolisen BBQ-lautasen oma paistotoiminto. Soveltuu herkullisten ja rapeiden ruokien valmistukseen uunilla siten, että tyypillinen grillauksen maku säilyy. Uurrettu puoli soveltuu erityisen hyvin lihalle ja juustolle; sileä puoli sopii kalalle, äyriäisille ja vihanneksille.
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.
-  Kalkinpoistotoiminto: Liialliset kalkkikertymät tulee poistaa säiliöstä, jotta tuote toimisi oikeaoppisesti. Tuote kertoo itse, kun toimenpide on tarpeen.
-  Manuaalinen veden lisäysjärjestelmä: Säiliö voidaan täyttää alle 40 sekunnissa. Täyttö tehdään manuaalisesti mukana toimitettua suppiloa käyttämällä.
-  Höyry-yhdistelmäuunit: Höyrykypsennysjärjestelmän avulla kaiken tyyppisen ruoan kypsennys sujuu entistä hellävaraisemmin ja nopeammin. Lämpötilan ja höyryn tasovaihtelut mahdollistavat halutun gastronomisen tuloksen toteutumisen. Höyrykypsennyksessä tarvitaan vähemmän rasvaa, jolloin ruoasta tulee terveellisempää ja aidompaa: Lisäksi se minimoi ruoan painon ja tilavuuden menetyksen kypsennyksen aikana. Höyrykypsennys soveltuu täydellisesti liharuokien valmistukseen: se tekee lihasta erittäin mureaa, mutta säilyttää kuitenkin kiillon tehden siitä mehukasta. Suositellaan lisäksi hapantaikinoiden ja leivän valmistukseen: kosteus auttaa taikinaa kasvamaan ja nousemaan paiston aikana ennen ulkokuoren muodostumista. Tuloksena on kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka on erittäin huokoisaa. Se soveltuu myös nopeaan sulatukseen, ruokien lämmittämiseen niitä kovettamatta tai kuivattamatta sekä suolaisten ruokien luonnolliseen suolanpoistoon.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  DeltaT-kypsennys Uuni asettaa automaattisesti kammion lämpötilan ennalta määrättyyn lämpötilaan (nimeltä deltaT), joka on suurempi kuin anturin tunnistama ytimen lämpötila. Kun anturi havaitsee lisäasteen ytimessä, uuni lisää automaattisesti myös sisäistä lämpötilaansa yhdellä asteella. Uuni tarjoaa mahdollisuuden valita kolmesta eri deltaT-kypsennystavasta (hidas, keskinopea ja nopea), minkä lisäksi voidaan valita mikä tahansa ytimen lämpötila. Teknologian tehopaketti, jonka avulla saadaan aikaan mureita, mehukkaita ja terveitä tuotteita, jotka ovat lisäksi huippulaatuisia.
-  ...

-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  Sähkö
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnon sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  AIRFRY-Ilmafriteeraustelineen oma paistotoiminto. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.
-  Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.
-  A+ Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on "viileä luukku". Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumentumiselta.
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikäntyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin



Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.



Assisted + Steam -toiminto: tehokasta ja tasaista kypsennystä. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Höyryn lisääminen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien säilyttämisen ja tehostaa ruoan kypsymistä sisältä, jolloin siitä tulee rapeampaa ja helpommin sulavaa. Ihanteellinen vasikanpaistille, ankanpaistille ja kokonaisen kalan kypsennykseen.



Kiertoilma + höyry: Höyryn lisääminen kiertoilmakypsennykseen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien paremman säilymisen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se tarjoaa täydellisen tavan kaikäntyyppisten ruokien kypsentämiseen herkemmin. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat. Ihanteellinen paistien, kanan ja leivonnaisten, kuten nostatettujen kakkujen ja leivän valmistukseen.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.



Tuuletin grillillä, pulssitettu höyry: Täydellisesti paahdetun lihan valmistukseen. Lisäkosteus pitää lihan mehukkaana ja mureana, ja turbotoiminnon tarjoama lämpö luo tutut ja rakkaat karamellisoidut maut.



Pulssitettu kiertoilma: Antaa lisäkosteutta ruokaan kypsennyksen aikana. Erinomainen leivän paistossa. Kosteuden avulla leivän hiiva venyy edelleen kypsennyksen alussa, jolloin taikina on ilmavaa ja kevytrakenteista. Kypsennysprosessin loppuosa mahdollistaa leivälle ominaisen kuoren muodostumisen.



Kiertoilma + alavastuksen pulssitettu höyry: Ihanteellinen piirakoiden lämmitykseen. Tämä toiminto tekee pohjasta jälleen rapean, mutta ei kuivaa sisäosaa uunissa olevan lisäkosteuden ansiosta.





















Pulssitettu kiertoilma: Antaa lisäkosteutta ruokaan kypsennyksen aikana. Erinomainen leivän paistossa. Kosteuden avulla leivän hiiva venyy edelleen kypsennyksen alussa, jolloin taikina on ilmavaa ja kevytrakenteista. Kypsennysprosessin loppuosa mahdollistaa leivälle ominaisen kuoren muodostumisen.



Pulssitettu turbohöyry: Täydellisesti paahdetun lihan valmistukseen. Lisäkosteus pitää lihan mehukkaana ja mureana, ja turbotoiminnon tarjoama lämpö luo tutut ja rakkaat karamellisoidut maut.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.
-  40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmenystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  Laitteen optimaalisen toiminnan takaamiseksi säiliön puhdistamista suositellaan tehtäväksi noin kerran 2–3 kuussa.
-  Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.
-  Lämpötila-anturi: lämpötila-anturin avulla paistit, kylkipaistit ja eri tavalla leikatut ja eri kokoiset lihat voidaan kypsentää juuri sopiviksi. Anturi parantaa ruoan kypsennystä ytimen lämpötilan tarkan hallinnoinnin ansiosta. Ruoan ydinlämpötila mitataan kärjen sisällä olevan erityisen anturin avulla. Kun välitön lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman kohdelämpötilan, kypsennys on valmis
-  Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.
-  Valinta, joka on suunniteltu hälventämään kaikki epäilykset Yli 100 ponnahdusikkunaa, jotka voidaan aktivoida koskettamalla pitkään mitä tahansa kuvaketta, tarjoavat tietoa näytön käytöstä ja kypsennyksestä.
-  Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteeseen kuin tilanteeseen. Liha, kala, pasta, jälkiruoat jne.: yli 150 automaattista reseptiä, joiden ansiosta valmistus käy käden käänteessä. Valitse menu – uuni huolehtii lopusta.
-  Multistep Cooking: Voit asettaa 3 kypsennysvaihetta samaan reseptiin. Kypsennysteknologia, -toiminto, -aika ja -lämpötila ovat muokattavissa. Yhden vaiheen päätyttyä seuraava alkaa automaattisesti.
-  Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Lämpimänä pidon toiminto pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.



INSTANT GO: tämän vaihtoehdon aktivointi mahdollistaa välittömästi alkavan kypsennyksen. Esilämmitys sisältyy kypsennysaikaan, ja uuni saavuttaa halutun lämpötilan asteittain. Soveltuu erityisen hyvin pakasteruoalle.



Monen kohdan lämpötila-anturissa on kolme tunnistuskohtaa. Tämä tarkoittaa, että ydinlämpötilan lisäksi myös muiden alueiden lämpötila tunnistetaan. Uuni prosessoi kaikkia nämä tiedot epätasaisen kypsennyksen välttämiseksi. Tällä tavalla jokainen tuote voidaan kypsentää ammattilais- ja ravintolatasoisesti.



Täydellinen tapa luoda täydellinen menu muutamalla täydellisellä vaiheella siten, että aikaa säästyy huomattavasti. Suureen tilaan mahtuu eri tyyppistä ruokaa samaan aikaan, ja ruoka voidaan kypsentää ilman, että hajut sekoittuvat. Tarkasti suunnitellut termodynaamiset virtaukset mahdollistavat tasaisen kypsennyksen jokaisella tasolla. SameTime-algoritmi laskee ajat, kypsennystoiminnot ja kaikki parametrit siten, että 3 ruokaa ovat valmiina samanaikaisesti



Erityinen kypsennystoiminto suorakulmaiselle paistokivelle PPR2 Mitat soveltuvat ihanteellisesti pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan