

# SO6104APB3



|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Kategoria           | 60 cm              |
| Rodzina produktów   | Piekarnik          |
| Vitality system     | Tak                |
| Zasilanie           | Elektryczne        |
| Metoda gotowania    | Multitech          |
| Technologia Galileo | Omnichef           |
| Sposób czyszczenia  | Czyszczenie parowe |
| Kod EAN             | 8017709337278      |



## Linia wzornicza

|                 |               |               |               |
|-----------------|---------------|---------------|---------------|
| Linia wzornicza | Linea         | Kolor nadruku | Szary         |
| Kolor           | Czarny        | Drzwi         | Pełne szkło   |
| Wykończenie     | Połysk        | Uchwyt        | Linea minimal |
| Design          | Płaski        | Kolor uchwyty | Czarny        |
| Materiał        | Szkło         | Logo          | Serigrafia    |
| Rodzaj szkła    | Przezroczyste |               |               |

## Sterowanie



|                          |                                   |                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Typ wyświetlacza         | VivoScreen                        | Liczba dostępnych języków wyświetlacza | 20                                                                                                                                                                                                                                    |
| Technologia wyświetlacza | TFT                               | Dostępne języki wyświetlania           | 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) |
| Rodzaj sterowania        | Dotykowe sterowanie elektroniczne |                                        |                                                                                                                                                                                                                                       |

## Programy / Funkcje

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Liczba funkcji pieczenia | 26         |
| Programy automatyczne    | 150        |
| Poziom nawilżenia        | 3 + ręczny |

## Przepisy własne

10

### Funkcje pieczenia

|                                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Grzałka górna i dolna   |  Obieg powietrza |  Termoobieg                 |
|  Turbo                   |  ECO             |  Grill                      |
|  Grill + obieg powietrza |  Grzałka dolna   |  Termoobieg + grzałka dolna |
|  Pizza                   |                                                                                                   |                                                                                                                |

### Funkcje pieczenia z nawilżaniem parą

|                                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Obieg powietrza |  Termoobieg           |  Termoobieg + grzałka dolna |
|  Turbo           |  Grill z wentylatorem |                                                                                                                |

### Funkcje pieczenia z technologią pary

|                                                                                       |                                                                                                   |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Para |  Obieg powietrza |  Termoobieg |
| Termoobieg + grzałka dolna                                                            |  Sous Vide     |                                                                                                |

### Pozostałe funkcje z technologią pary

|                                                                                                          |                                                                                                |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Czyszczenie zbiornika |  Wylot wody |  Wlot wody |
|  Odkamienianie         |                                                                                                |                                                                                                 |

### Funkcje z użyciem mikrofal

|                                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Mikrofałe |  Obieg powietrza |  Termoobieg |
|            | Mikrofałe + termobieg + grzałka                                                                     |                                                                                                  |

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill dolna

### Funkcje z użyciem mikrofal

Multitech

Twintech

## Pozostałe funkcje



Rozmrażanie przez podanie czasu



Rozmrażanie przez podanie wagi



Wyrastanie ciasta



Stone



BBQ



Air-Fry



Utrzymywanie potrawy w ciepłe



Podgrzewanie talerzy



Szabat

## Funkcje czyszczenia



Czyszczenie parowe

## Opcje



Ustawienia czasu

Opóźniony start i  
wyłączenie po zakończeniu  
pieczenia

SameTime

Tak

Minutnik

Tak

DeltaT cooking

Tak

Timer

2

Tryb showroom

Tak

Blokada sterowania /  
Blokada  
bezpieczeństwa

Tak

Tryb demo

Tak

Sterowanie dotykowe

Tak

Chronologia

Tak, 10 ostatnio używanych  
funkcji

Pozostałe funkcje

Utrzymywanie potrawy w  
ciepłe, Eco oświetlenie,  
Ustawienia języka, Cyfrowy  
wyświetlacz zegara,  
Dźwięki, Głośność  
dźwięków, Rozjaśnianie

Szybkie nagrzewanie

Tak

Instant GO

Tak

Termosonda

Tak

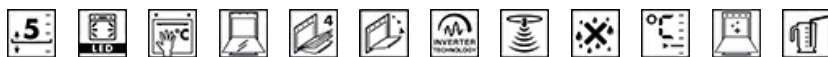
Pieczenie wieloetapowe

Tak, do 2 etapów

Smart cooking

Tak

## Specyfikacja techniczna



Minimalna temperatura

25 °C

W pełni przeszklona  
wewnętrzna  
powierzchnia drzwi

Tak

Maksymalna  
temperatura

250 °C

Liczba poziomów  
pieczenia

5

Liczba szyb w drzwiach  
piekarnika

4

Liczba wentylatorów

1

Zawiasy Soft Close

Tak

Liczba źródeł  
oświetlenia

2

Soft Open

Tak

Inwerterowy

Tak

Stirrer

Tak

|                                                               |                    |                                       |                           |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| Rodzaj oświetlenia                                            | Wielopoziomowy LED | Komin                                 | Podwójny                  |
| Moc oświetlenia                                               | 5 W                | System chłodzący                      | Odśrodkowy                |
| Oświetlenie przy otwartych drzwiach                           | Tak                | Rodzaj chłodzenia                     | Podwójny                  |
| Moc dolnej grzałki                                            | 1200 W             | Speed Reduction Cooling System        | Tak                       |
| Moc górnej grzałki                                            | 1000 W             | Steam range                           | 20 - 100%                 |
| Moc grzałki grilla                                            | 1700 W             | Wymiary netto wnętrza komory (hxxwxd) | 353x470x397 mm            |
| Moc dużego grilla                                             | 2700 W             | Kontrola temperatury                  | Elektroniczne             |
| Moc grzałki pierścieniowej                                    | 2000 W             | Materiał wewnętrznej komory           | Emalia Ever Clean         |
| Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi | Tak                | Załadunek wody                        | Fill&Hide 2, automatyczne |
| Otwieranie drzwi                                              | Standardowe        | Pojemność zbiornika                   | 2 l                       |
| Drzwi                                                         | Zimne drzwi        |                                       |                           |

## Wydajność / Etykieta energetyczna



Pojemność netto komory 68 l  
Liczba komór 1

Moc mikrofal 900 W

## Akcesoria w standardzie



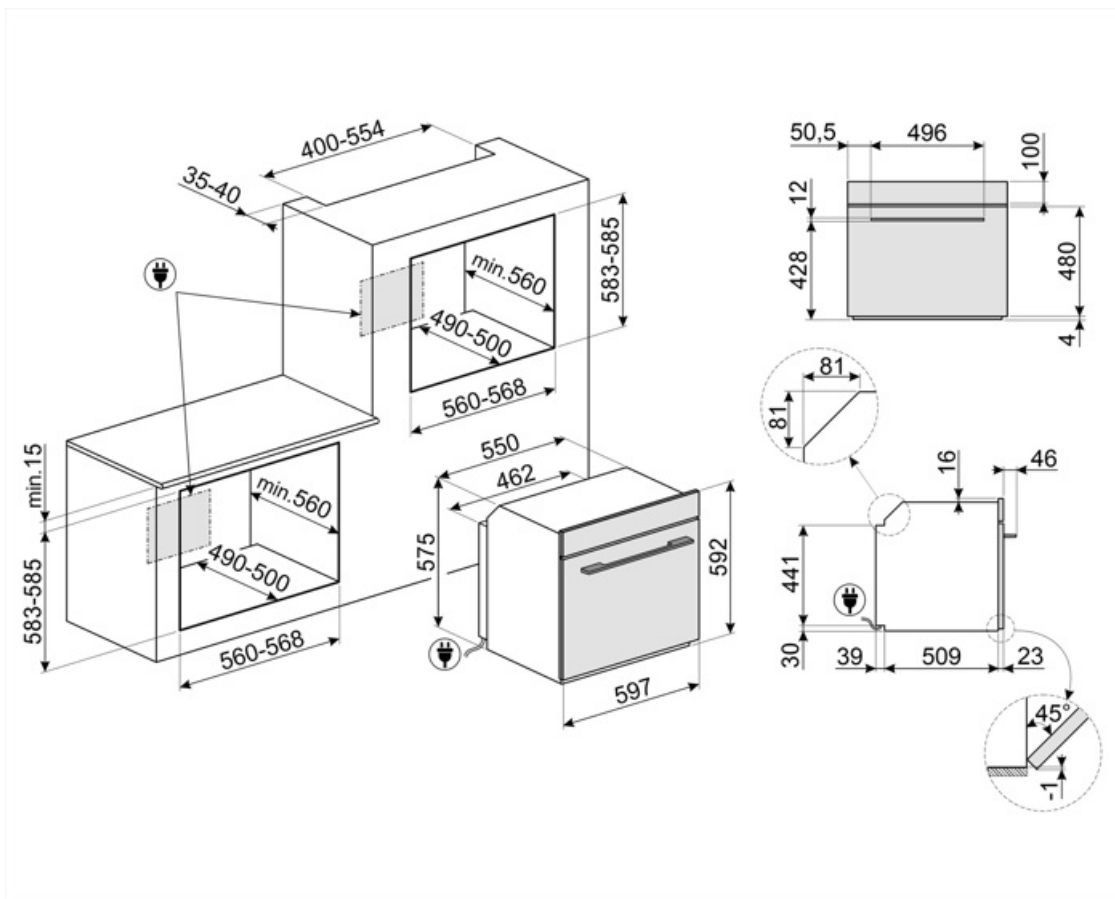
Ruszt z blokadą 1  
Głęboka blacha emaliowana (50 mm) 1  
Ruszt do głębokiej blachy 1  
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm) 1

Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm) 1  
Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem 1  
Termosonda Tak

## Podłączenie elektryczne

Napięcie 220-240 V  
Natężenie prądu (A) 13 A  
Moc nominalna 3000 W

Częstotliwość (Hz) 50/60 Hz  
Długość przewodu zasilającego (cm) 150 cm



## Kompatybilne Akcesoria

### AIRFRY



Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.

### BX640



Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm

### BX640PL



Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana

### ET50



Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 50 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.

### PALPZ



Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.

### PR3845X



Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, stal nierdzewna. Powierzchnia zapobiegająca powstawaniu odcisków palców.

### STONE



Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm

### BBQ



Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.

### BX640P



Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm

### ET20



Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.

### GTTV2



Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.

### PR3845N



Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, czarny

### SFLK1



Blokada bezpieczeństwa

## Słowniczek oznaczeń



Funkcja gotowania dedykowana dla dwustronnej płyty BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem kuchni grillowej. Strona żebrowana jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów; strona gładka do ryb, owoców morza i warzyw.



Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.



Tylko dzięki technologii Galileo Multi Cooking możliwe jest połączenie aż trzech różnych technologii i wykorzystanie ich w najlepszy sposób: gotowanie na parze, poprzez mikrofałe oraz konwekcję. Piekarniki tej generacji mogą wykorzystywać każdą z tych metod gotowania osobno lub dowolnie je łączyć. Zarówno w przypadku podejścia poziomego "Multistep", w którym poszczególne techniki gotowania są ułożone w kolejności, jak i podejścia pionowego "Multitech", w którym istnieje całkowicie swobodna kombinacja trzech z nich jednocześnie. Para jest zdrowa, mikrofałe są szybkie, a tradycyjne gotowanie - chrupiące. Piekarnik wie, jak je dozować i mądrze wykorzystywać, by zagwarantować innowacyjne rezultaty przy oszczędności czasu do 70% w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem.



Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.



ODKAMIENIANIE



Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby



System załadunku wody został zaprojektowany w celu zwiększenia walorów estetycznych piekarnika. Przewód ładujący i odprowadzający wodę można łatwo wyjąć z piekarnika i uzupełnić wodę w dowolnym momencie cyklu pieczenia, bez otwierania drzwi, co gwarantuje nieskończony czas trwania pary.



Technologia podwójnego komina tworzy specjalny przepływ powietrza wewnątrz komory, który redukuje zjawisko kondensacji wewnątrz komory podczas gotowania mikrofalowego, gdzie komora jest zimna, a jedzenie ciepłe.



Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.



Gotowanie DeltaT: Piekarnik automatycznie ustawia temperaturę komory na zdefiniowaną wcześniej temperaturę (nazwaną deltaT) wyższą od temperatury rdzenia wykrytej przez sondę. Gdy sonda wykryje dodatkowy stopień w rdzeniu, piekarnik automatycznie zwiększa również swoją temperaturę wewnętrzną o jeden stopień. Piekarnik oferuje możliwość wyboru jednego z trzech różnych trybów pieczenia deltaT (wolny, średni i szybki) oraz ustawienia dowolnej, pożądanej temperatury rdzenia. Koncentracja technologii, która pozwala uzyskać delikatne, soczyste i zdrowe produkty najwyższej jakości.



Wyświetlacz VivoScreen



W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.



Elektryczny



**Emalia Ever Clean:** Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwieszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienaganne wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.



**Zimne drzwi:** Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.



**Dedykowana funkcja smażenia na ruszcie AIRFRY.** Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



Obieg powietrza + grzałka górna i dolna



Grzałka górna i dolna



Grzałka dolna



Termoobieg + grzałka dolna



Termoobieg



Eco



Grill



**Grill z obiegiem powietrza:** bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.



**Mikrofale:** Wnikając bezpośrednio w żywność, mikrofale gotują bardzo szybko i przy znacznej oszczędności energii. Nadają się do gotowania bez tłuszczu, są również w stanie rozmrażać i podgrzewać żywność bez zmiany jej pierwotnego wyglądu i aromatu. Funkcja mikrofala może być również łączona z konwencjonalnymi funkcjami ze wszystkimi wynikającymi z tego zaletami. Idealne do wszystkich rodzajów żywności.



Mikrofale + termoobieg



**Mikrofale + grill:** Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofala pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.



Mikrofale + obieg powietrza + górna i dolna grzałka



Pizza



Sous vide: Funkcja pary do perfekcyjnego gotowania potraw metodą sous vide. Wzmacnia smak potraw i zachowuje ich wygląd oraz składniki odżywcze w niezmienionym stanie. Gotowanie próżniowe (Sous Vide) wykonane przy pomocy piekarnika parowego to także niezwykle zdrowy i oryginalny rodzaj gotowania. Technika gotowania Sous Vide pozwala na efektywne przekazywanie ciepła z pary do potrawy, unikając utraty smaku w wyniku utleniania oraz odparowywania składników odżywczych i wilgoci podczas gotowania. Gotowanie Sous Vide pozwala również na lepszą kontrolę nad gotowaniem potraw w porównaniu do tradycyjnych metod, zapewniając jednolite wyniki gotowania. Pozwala również na gotowanie w niższej temperaturze niż w przypadku gotowania tradycyjnego.



Para: To zdrowy sposób przyrządzania wszelkiego rodzaju produktów, od warzyw po desery, w celu zachowania wartości odżywczych i organoleptycznych składników. Idealny do gotowania bez tłuszczu, do podgrzewania potraw bez ich wysuszania. Para jest idealna do jednoczesnego gotowania posiłków wymagających różnych czasów gotowania.



Obieg powietrza + para: intensywne i jednorodne gotowanie. Wentylator jest aktywny, a ciepło pochodzi jednocześnie z dołu i z góry. Dodatek pary umożliwia lepsze zachowanie właściwości odżywczych potraw i poprawia wewnętrzne gotowanie potraw, które są bardziej chrupiące. Idealny do pieczonej cielęciny, pieczonej kaczki oraz do gotowania całych ryb.



Termoobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termoobiegiem pozwala na lepsze zachowanie właściwości organoleptycznych potraw. Ciepło pochodzi z tyłu piekarnika i jest rozprowadzane szybko i równomiernie. Wentylator jest aktywny. Jest to idealna funkcja do przyrządzania wszystkich rodzajów potraw w bardziej delikatny sposób. Jest również idealna do gotowania na wielu poziomach bez mieszania zapachów i smaków. Idealny do przygotowywania pieczeni, kurczaka i wypieków takich jak ciasta i chleb na zakwasie.



System załadunku wody Fill&Hide v2. Chowany w piekarniku przewód, który sam zasysa wodę z dzbanka, do którego należy ten przewód włożyć. Wygodne uzupełnianie bez przerywania cyklu przy włączonym piekarniku i zamkniętych drzwiach. Wylot wody również odbywa się tym samym przewodem.



Turbo



Obieg powietrza z parą pulsacyjną do grillowania: Do tworzenia idealnie upieczonych stawów mięsnych. Dodatkowa wilgoć sprawia, że mięso jest soczyste i delikatne.



Para pulsacyjna z grzałką górną, dolną i obiegiem powietrza: Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.



Termoobieg + dolna grzałka z parą pulsacyjną: Idealny do odgrzewania flanów i quiches. Dzięki tej funkcji spód będzie ponownie chrupiący, a nadzienie nie wyschnie dzięki dodatkowej wilgoci w komorze piekarnika.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Para pulsacyjna z termoobiegiem:</b> Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.</p> |  <p><b>Turbo termoobieg + pulsacyjna para:</b> Do tworzenia idealnie upieczonych stawów mięsnych. Dodatkowa wilgoć utrzymuje mięso soczyste i delikatne, podczas gdy ciepło z funkcji turbo tworzy karmelizowane smaki, które znamy i kochamy.</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
|  <p><b>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi.</b> Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>                                                                                                                                                                                                        |  <p><b>Utrzymywanie potrawy w cieple</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  <p><b>Podgrzewanie talerzy:</b> funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w cieple. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.</p>                                                                                                                                                                             |  <p><b>Sonda temperatury:</b> dzięki sondzie temperatury możliwe jest perfekcyjne przyrządzenie pieczeni, schabu, mięsa o różnych przekrojach i rozmiarach. W rzeczywistości sonda usprawnia gotowanie potraw, dzięki precyzyjnej kontroli temperatury w środku dania. Temperatura wnętrza potrawy jest mierzona przez specjalny czujnik umieszczony wewnątrz końcówki. Gdy temperatura chwilowa osiągnie temperaturę docelową ustawioną przez użytkownika, gotowanie zostaje zakończone</p> |
|  <p><b>Wyrastanie ciasta:</b> W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.</p>                                                                                                                                                                                                                      |  <p><b>Szybkie nagrzewanie:</b> Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  <p><b>Szabat:</b> Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.</p>                                                                                                                                                                                                                                                |  <p><b>Opcja przeznaczona do rozwiązywania wszelkich wątpliwości.</b> Ponad 100 wyskakujących okienek informacyjnych, które można uruchomić długim dotknięciem dowolnej ikony. Dostarcza informacji na temat korzystania z wyświetlacza i gotowania.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
|  <p><b>Komora piekarnika posiada pięć poziomów.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  <p><b>Smart Cooking</b> to doskonałe przepisy na każdą okazję. Mięso, ryby, makarony, desery, itp. do 150 automatycznych przepisów, które pozwalają wykonać dowolne przygotowanie jednym kliknięciem. Zdecyduj o swoim menu, a wtedy piekarnik zajmie się resztą.</p>                                                                                                                                                                                                                     |
|  <p><b>Soft close:</b> wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.</p>                                                                                                                                                                                            |  <p><b>Aby zagwarantować optymalne funkcjonowanie urządzenia,</b> sugeruje się przeprowadzanie czyszczenia zbiornika mniej więcej raz na 2-3 miesiące.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  <p><b>Prowadnice teleskopowe:</b> Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.</p>                                                                                                                                                                                                                        |  <p><b>Elektroniczne sterowanie temperaturą:</b> Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
|  <p><b>Czyszczenie parowe:</b> prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.</p>                                                                                                                                                                                                                      |  <p><b>Pojemność 68 l</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



Pojemność 79 l



Włączenie tej opcji pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie gotowania. Wstępne nagrzewanie jest wliczone w czas gotowania, a piekarnik stopniowo osiągnie pożądaną temperaturę. Szczególnie nadaje się do mrożonek.



Wielopunktowa sonda temperatury posiada trzy punkty detekcji. Oznacza to, że wykrywana jest nie tylko temperatura rdzenia, ale także temperatura w innych obszarach. Piekarnik przetworzy wszystkie te dane, aby uniknąć nierówności podczas gotowania. W ten sposób każdy produkt może być przyrządzony w profesjonalnym, restauracyjnym stylu.



Idealny sposób na kompletne menu w kilku prostych krokach przy znacznej oszczędności czasu. Duża komora może pomieścić jednocześnie wiele rodzajów potraw, które można gotować bez wymiany zapachów. Dokładnie zbadane przepływy termodynamiczne zapewniają równomierne gotowanie na każdym poziomie. Algorytm SameTime oblicza czasy, funkcje gotowania i wszystkie parametry tak, aby 3 potrawy były gotowe w tym samym czasie.



Dedykowana funkcja gotowania dla prostokątnego kamienia ogniotrwałego STONE. Wymiary idealne do gotowania pizzy z takimi samymi rezultatami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.



Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w cieple.



Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofal. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofalowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.



Najnowszej generacji oświetlenie LED, rozmieszczone na całej wysokości komory, gwarantuje doskonałą wielopoziomową widoczność. Niezależnie od tego, ile blach włożysz do piekarnika, potrawy w środku zawsze będą dobrze widoczne i będziesz mógł sprawdzić postępy w procesie gotowania. Oprócz gwarantowanej wydajności, oświetlenie LED charakteryzuje się również nowoczesnym wyglądem i niskim zużyciem energii, co pozwala zaoszczędzić do 80% kosztów i działać 25 razy dłużej niż tradycyjne żarówki halogenowe.



Technologia inwerterowa pozwala na generowanie mikrofal w sposób ciągły i z pożądaną mocą. Stały przepływ, bez cykli włączania i wyłączania, pozwala na precyzyjną kontrolę temperatury, skrócenie czasu, uniknięcie marnowania energii i umożliwia uzyskanie doskonałych wyników gotowania, rozmrażania i ponownego podgrzewania, dzięki mniejszej różnicy między temperaturą rdzenia i powierzchni w żywności.