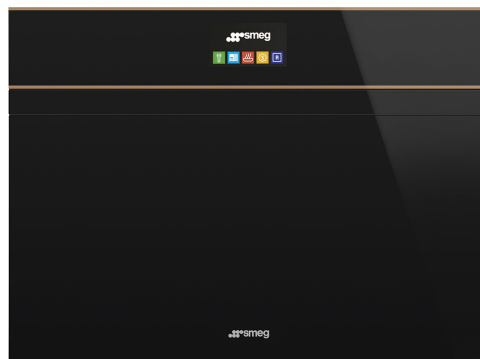


SF4604PVCNR1



Kategoria	45 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Z funkcją pary
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709236212



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Dolce Stil Novo	Rodzaj szkła	Eclipse
Kolor	Czarny	Drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Połysk	Uchwyt	Dolce Stil Novo
Design	Płaski	Kolor uchwyty	Czarny
Wykończenie komponentów	Miedziane	Logo	Wstawiane
Materiał	Szkło		

Sterowanie



Technologia wyświetlacza	TFT	Liczba dostępnych języków wyświetlacza	11
Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne	Dostępne języki wyświetlania	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	14
Programy automatyczne	50
Przepisy własne	10

Funkcje pieczenia



Grzałka górna i dolna



Obieg powietrza



Termoobieg



Turbo



ECO



Grill



Grill + obieg powietrza



Termoobieg + grill



Grzałka dolna



Grzałka dolna + obieg powietrza

Funkcje pieczenia z technologią pary



Para



Obieg powietrza



Termoobieg



Regeneracja

Pozostałe funkcje z technologią pary



Czyszczenie zbiornika



Wylot wody



Wlot wody



Program odkamieniania

Pozostałe funkcje



Rozmrażanie przez podanie czasu



Rozmrażanie przez podanie wagi



Wyrastanie ciasta



Szabat

Funkcje czyszczenia



Czyszczenie parowe

Opcje



Ustawienia czasu



Minutnik



Blokada sterowania /
Blokada

bezpieczeństwa

Pozostałe funkcje



Opóźniony start i
wyłączenie po zakończeniu
pieczenia

Tak

Tak

Utrzymywanie potrawy w
cieple, Eco oświetlenie

Smart cooking

Tryb showroom

Szybkie nagrzewanie

Tak

Tak

Tak

Ruszt z blokadą	1	Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1	Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem	1
Ruszt do głębokiej blachy	1	Special baker plate	12
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	1	Inne	Gąbka/ Boiler cover/ Beaker

Podłączenie elektryczne

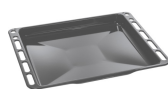
Napięcie	220-240 V	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	14 A	Długość przewodu zasilającego (cm)	115 cm
Moc nominalna	3100 W		

Kompatybilne Akcesoria



BN620-1

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



BN640

Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



BX640

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



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.



PR3845N

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, czarny



PR3845X

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



STONE2

Kamień do pizzy bez uchwytów, odpowiedni do piekarników o szerokości 45 cm i 60 cm. Wymiary: szer. 42 x wys. 1,8 x gł. 37,5 cm. Idealny do pieczenia pizzy w domowym piekarniku z efektami zbliżonymi do tradycyjnego pieca opalanego drewnem. Doskonale sprawdza się także przy pieczeniu chleba, focaccii, a także ciast, tart i ciasteczek.

Słowniczek oznaczeń

	Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.		A+: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.
	System pieczenia z użyciem pary umożliwia łagodniejsze i szybsze przygotowywanie dowolnego rodzaju żywności. Wahania temperatury i poziomu pary pozwalają osiągnąć pożądaną efekt kulinarny. Pieczenie z użyciem pary zmniejsza zużycie tłuszczu, a także minimalizuje utratę wagi i objętości potraw podczas pieczenia. Idealnie nadaje się przygotowywania mięs: oprócz tego, że mięso staje się bardzo miękkie, zachowuje połysk i jest soczyste. Funkcja polecana również do pieczenia ciast na zakwasie i wypieku chleba: wilgotność pozwala na wzrost i rozwój ciasta podczas pieczenia przed powstaniem zewnętrznej skorupy. Rezultatem jest lżejsze i lekkostrawne ciasto, rozpoznawalne po większych pęcherzykach.		Obwodowy system chłodzący
	Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.		Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyčna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.
	ODKAMIENIANIE		Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby
	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 łatwiejszemu 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.		Piekarnik FULL STEAM ma dostępne 3 kombinacje funkcji pieczenia z użyciem pary, a także można go używać tylko do gotowania na parze. Para jest regulowana w zakresie od 30% do 70%, a w razie potrzeby istnieje opcja 100% pary. Woda jest dostarczana do piekarnika za pomocą wysuwanej rurki. Piekarnik oblicza dokładną ilość wody wymaganą do wykonania żądanej funkcji.
	Obieg powietrza + grzałka dolna		Obieg powietrza + grzałka górna i dolna
	Grzałka górna i dolna		Grzałka dolna

	Termoobiegrzanie + grill		Termoobiegrzanie
	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.		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 wysuszenia. 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.		Termoobiegrzanie + 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.		Ponowne podgrzewanie: Funkcja ta może ponownie podgrzać wcześniej ugotowane potrawy, bez ich wysuszenia lub stwardnienia.
	Turbo		Wysokość 45 cm
	W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.		Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.
	Utrzymywanie potrawy w cieple		Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.
	Opcja ECOlogic ogranicza całkowite zużycie energii urządzenia.		Wyrastanie ciasta: W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.
	Szybkie nagrzewanie: Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.		Szabat: Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  | Komora piekarnika posiada trzy poziomy. |  | Smart Cooking 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. |
|  | Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho. |  | Aby zagwarantować optymalne funkcjonowanie urządzenia, sugeruje się przeprowadzanie czyszczenia zbiornika mniej więcej raz na 2-3 miesiące. |
|  | Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika. |  | Elektroniczne sterowanie temperaturą: 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. |
|  | Sterowanie dotykowe: Wybrane modele piekarników, płyt kuchennych oraz okapów posiadają panele dotykowe zwiększające komfort użytkowania. |  | Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika. |
|  | Pojemność 41 l |  | Pojemność 50 l |