

# SO4104APG




<b>Kategoria</b>	45 cm
<b>Rodzina produktów</b>	Piekarnik
<b>Vitality system</b>	Tak
<b>Zasilanie</b>	Elektryczne
<b>Źródło ciepła</b>	Elektryczny
<b>Metoda gotowania</b>	Multitech
<b>Technologia Galileo</b>	Omnichef
<b>Sposób czyszczenia</b>	Czyszczenie parowe
<b>Kod EAN</b>	8017709326784



## Linia wzornicza

<b>Linia wzornicza</b>	Linea	<b>Rodzaj szkła</b>	Przezroczyste
<b>Kolor</b>	Neptune Grey	<b>Kolor nadruku</b>	Czarny
<b>Wykończenie</b>	Mat	<b>Drzwi</b>	Pełne szkło
<b>Design</b>	Płaski	<b>Uchwyt</b>	Linea minimal
<b>Wykończenie komponentów</b>	Srebrny	<b>Kolor uchwyty</b>	Czarny metal satynowy
<b>Materiał</b>	Szkło	<b>Logo</b>	Wstawiane











## Sterowanie

			
<b>Typ wyświetlacza</b>	VivoScreen	<b>Liczba dostępnych języków wyświetlacza</b>	20
<b>Technologia wyświetlacza</b>	TFT	<b>Dostępne języki wyświetlania</b>	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)
<b>Rodzaj sterowania</b>	Dotykowe sterowanie elektroniczne		






## Programy / Funkcje

<b>Liczba funkcji pieczenia</b>	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

 Mikrofale	 Obieg powietrza	 Termoobieg
	Mikrofale + termoobieg + grzałka	

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill dolna

#### Funkcje z użyciem mikrofal

Multitech Twintech

## Pozostałe funkcje

			Wyrastanie ciasta
Rozmrażanie przez podanie czasu	Rozmrażanie przez podanie wagi		
			Air-Fry
Stone	BBQ		
			Popcorn
Melt	Soft		
			Szabat
Utrzymywanie potrawy w ciepłe	Podgrzewanie talerzy		

## Funkcje czyszczenia

	Czyszczenie parowe
--	--------------------

## Opcje

<b>Ustawienia czasu</b>	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	<b>SameTime</b>	Tak	<b>DeltaT cooking</b>	Tak	<b>Tryb showroom</b>	Tak	<b>Tryb demo</b>	Tak
<b>Minutnik</b>	Tak	<b>Sterowanie dotykowe</b>	Tak	<b>Chronologia</b>	Tak, 10 ostatnio używanych funkcji	<b>Szybkie nagrzewanie</b>	Tak	<b>Instant GO</b>	Tak
<b>Timer</b>	3								
<b>Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa</b>	Tak								
<b>Pozostałe funkcje</b>	Utrzymywanie potrawy w ciepłe, Eco oświetlenie, Ustawienia języka, Cyfrowy wyświetlacz zegara, Dźwięki, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie								
<b>Termosonda</b>	Tak								
<b>Pieczenie wieloetapowe</b>	Tak, do 2 etapów								
<b>Smart cooking</b>	Tak								

## Specyfikacja techniczna

<b>Minimalna temperatura</b>	30 °C	<b>Liczba szyb w drzwiach piekarnika</b>	4	<b>Zawiasy Soft Close</b>	Tak	<b>Soft Open</b>	Tak	<b>Inwerterowy Stirrer</b>	Tak
<b>Maksymalna temperatura</b>	250 °C	<b>Komin</b>	Podwójny						
<b>Liczba poziomów pieczenia</b>	2								
<b>Liczba wentylatorów</b>	1								

Liczba źródeł oświetlenia	1	System chłodzący	Odśrodkowy
Rodzaj oświetlenia	LED	Rodzaj chłodzenia	Podwójny
Moc oświetlenia	3 W	Speed Reduction	Tak
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Cooling System	
Moc dolnej grzałki	1200 W	Blokada drzwi	Tak
Moc górnej grzałki	1000 W	Steam range	20 - 100%
Moc grzałki grilla	1700 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	214x462x397 mm
Moc dużego grilla	2700 W	Kontrola temperatury	Elektroniczne
Moc grzałki pierścieniowej	1400 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		
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak		

## Wydajność / Etykieta energetyczna



Pojemność netto komory	40 l	Moc mikrofal	900 W
Liczba komór	1		

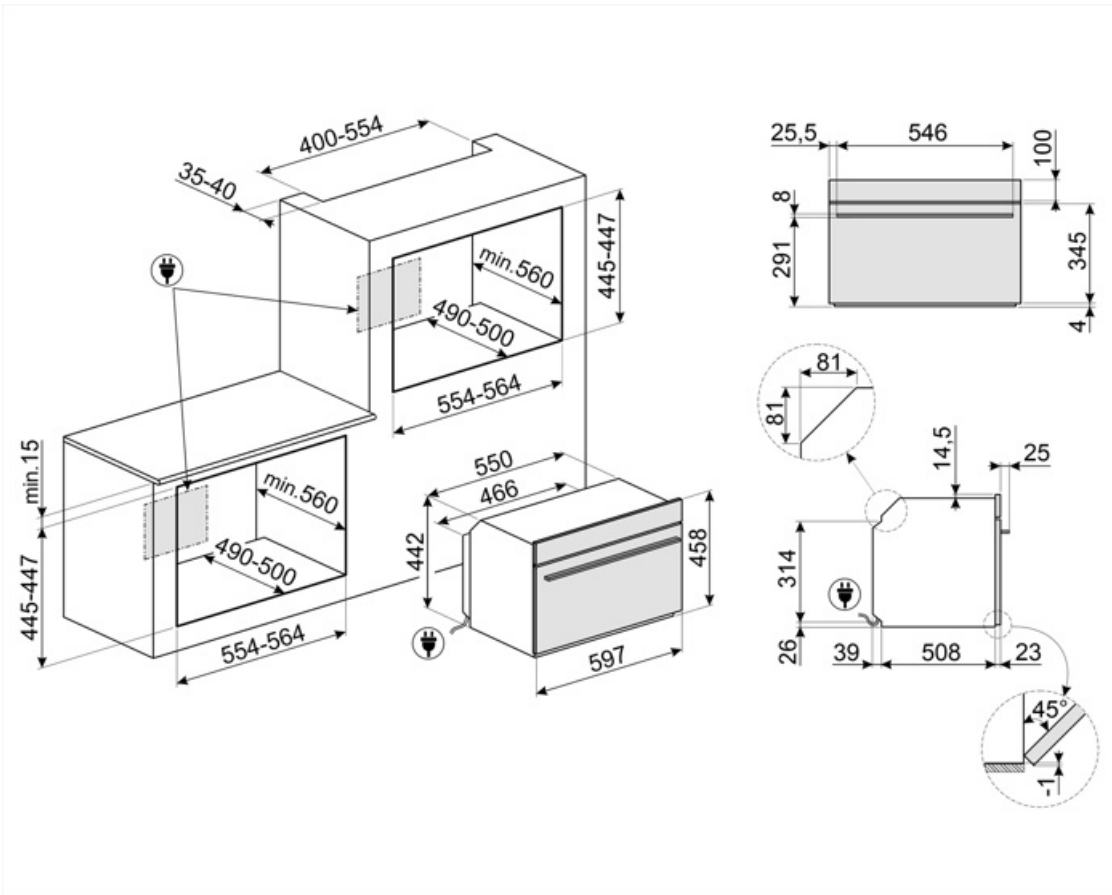
## Akcesoria w standardzie



Ruszt z blokadą	1	Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	Szklana taca	1
Ruszt do głębokiej blachy	1	Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem	1
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	1	Termosonda	Tak

## Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm
Moc nominalna	3000 W		



## Aksesoria opcjonalne

### 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.



### 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.



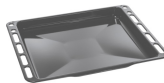
### BN620-1

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.



### BX640PL

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana



### ET20

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



### 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.



### GTP2

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom), odpowiednie do tradycyjnych piekarników. Wykonane ze stali nierdzewnej, gwarantują stabilność i ułatwiają płynne wyjmowanie tac.



### GTTV2

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



### 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.



## Słowniczek oznaczeń

 <p>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</p>	 <p>Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.</p>
 <p>Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.</p>	 <p>ODKAMIENIANIE</p>
 <p>Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby</p>	 <p>W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.</p>
 <p>Elektryczny</p>	 <p>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 łatwemu 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.</p>
 <p>Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.</p>	 <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p>
 <p>Grzałka górna i dolna</p>	 <p>Grzałka dolna</p>
 <p>Termoobieg + grzałka dolna</p>	 <p>Termoobieg</p>
 <p>Eco</p>	 <p>Grill</p>

-  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.
-  Mikrofales + termooobieg
-  Mikrofales + obieg powietrza + górną i dolną grzałką
-  Sous vide: Funkcja pary do perfekcyjnego gotowania potraw metodą sous vide. Wzmacnia smak potraw i zachowuje ich wygląd oraz składniki odżywcze w niezmiennym 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.
-  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.
-  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.
-  Mikrofales: Wnikając bezpośrednio w żywność, mikrofales 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 mikrofales może być również łączona z konwencjonalnymi funkcjami ze wszystkimi wynikającymi z tego zaletami. Idealne do wszystkich rodzajów żywności.
-  Mikrofales + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofales pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.
-  Pizza
-  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.
-  Termooobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termooobiegiem 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.
-  Turbo





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



**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.



**Turbo termoobieg + pulsacyjna para:** 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.



**W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi.** Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.



**Podgrzewanie talerzy:** funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w ciepłe. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.



**Wyrastanie ciasta:** W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.



**Szabat:** Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.



**2.** Komora piekarnika posiada dwa poziomy.



**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.



**Para pulsacyjna z termoobiegiem:** 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.



**45 cm** Wysokość 45 cm



**Utrzymywanie potrawy w ciepłe**



**Sonda temperatury:** 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





**Szybkie nagrzewanie:** Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.



**Opcja przeznaczona do rozwiązywania wszelkich wątpliwości.** Ponad 100 wyskakujących okienek informacyjnych, które można uruchomić długim dotknięciem dowolnej ikony. Dostarcza informacji na temat korzystania z wyświetlacza i gotowania.



**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.
-  Prowadnice teleskopowe: łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.
-  Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.
-  Wyświetlacz VivoScreen
-  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.
-  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.
-  Aby zagwarantować optymalne funkcjonowanie urządzenia, sugeruje się przeprowadzanie czyszczenia zbiornika mniej więcej raz na 2-3 miesiące.
-  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.
-  Pojemność 40 l
-  Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w ciepłe.
-  Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofal. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofalowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.
-  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.
-  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.



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.



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.



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.



Funkcja umożliwiająca roztopienie masła i czekolady bez użycia bemału.



Funkcja do przygotowania popcornu pakowanego w torebki.



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.



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



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.



Funkcja do zmiękczenia masła i sera. Przydatna do szybkiego doprowadzenia zamrożonych deserów do temperatury serwowania. Funkcja może być również używana do zmiękczenia lodów.