SO4104S4PG

Kategória	45 cm
Rad výrobkov	Rúra
Systém Vitality	Áno
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	Kombinovaná para
Platforma Galileo	Steam100 Pro
Čistiaci systém	Čistenie parou
Kód EAN	8017709325558



Estetica

Estetica	Linea	**Serigraphy colour**	Black
Farba	Neptune Grey	**Serigraphy type**	Symbols
Povrchová úprava	Matná	**Dvierka**	Plne presklený
Design	Flat	**Rukoväť**	Linea minimal
Materiál	Sklo	**Farba rukoväti**	Saténovo kovový a čierny
Typ skla	Jasný	**Logo**	Silk screen

Ovládače

Názov displeja	VivoScreen	**Počet jazykov displeja**	20
Technológia displeja	TFT	**Jazyky displeja**	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)
Nastavenie ovládačov	Pokročilý, plne dotykový		

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	20
Automatické programy	150
Úrovne s použitím pary	3 + manuálne

Prispôsobiteľné recepty 10

Funkcie tradičného varenia

Statická

S ventilátorom

Kruhové výhrevné teleso

Turbo

Eco

Veľký gril

Gril s ventilátorom (veľký)

Základňa

Kruhové výhrevné teleso + spodné

Pizza

Funkcie varenia s pulznou parou

S ventilátorom

Kruhové výhrevné teleso + spodné

Kruhový

Turbo

Gril s ventilátorom

Funkcie varenia s parou

Para

S ventilátorom

Kruhové výhrevné teleso

Kruhové výhrevné teleso + spodné

Ohrev a regenerácia

Vákuové varenie

Ďalšie funkcie pary

Čistenie nádrže

Výstup vody

Prívod vody

Odvápňovanie

Ďalšie funkcie

Rozmrazovanie podľa času

Rozmrazovanie podľa hmotnosti

Kysnutie

Varenie na kameni

BBQ

Teplovzdušná

Keep warm

Regál na taniere/ohrievač

Sabat

Funkcie čistenia

Čistenie parou

Možnosti

Varenie DeltaT Áno

Možnosti časového nastavenia	Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením
Kuchynský časovač	Áno
Časovač	1
Ďalšie možnosti	Keep warm, Osvetlenie Eco, Nastavenie jazyka, Displej s digitálnymi hodinami, Hlasitosť tónov, Jas, Tóny
Varenie s teplotnou sondou	Áno
Varenie Multi-step	Áno, až 2 kroky
Smart cooking	Áno
SameTime	Áno

Výkladná demo verzia	Áno
Režim demo-sprievodca	Áno
Touch guide	Áno
Chronológia	Áno, posledných 10 použitých funkcií
Rýchly predohrev	Áno
Instant GO	Áno

Technické údaje



Capacity (Lt)	41 l
Vnútorný priestor	QS-Galileo
Minimálna teplota	25 °C
Maximálna teplota	250 °C
Počet políc	2
Počet ventilátorov	1
Počet svetiel	2
Typ osvetlenia	LED
Svetelný výkon	5 W
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W
Veľký gril – výkon	2700 W
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W
Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno
Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie

Dvierka	Teplu odolné dvierka
Vyberateľné dvierka	Áno
Plne presklené vnútorné dvierka	Áno
Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Celkový počet skiel dvierok	3
Pánty Soft Close	Áno
Soft Open	Áno
Dymovod	Variabilný
Chladiaci systém	Odstredivý
Cooling duct	Single
Speed Reduction Cooling System	No
Rozsah pary	20 - 100%
Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	214x462x397 mm
Ovládanie teploty	Elektronický
Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean
Napúšťanie vody	Fill&Hide 2, automatický
Kapacita nádrže	2 l

Energetický štítok



Trieda energetickej účinnosti	A++
Čistý objem vnútorného priestoru	41 l

Spotreba energie pri konvekcii s núteným vetraním	1,58 MJ

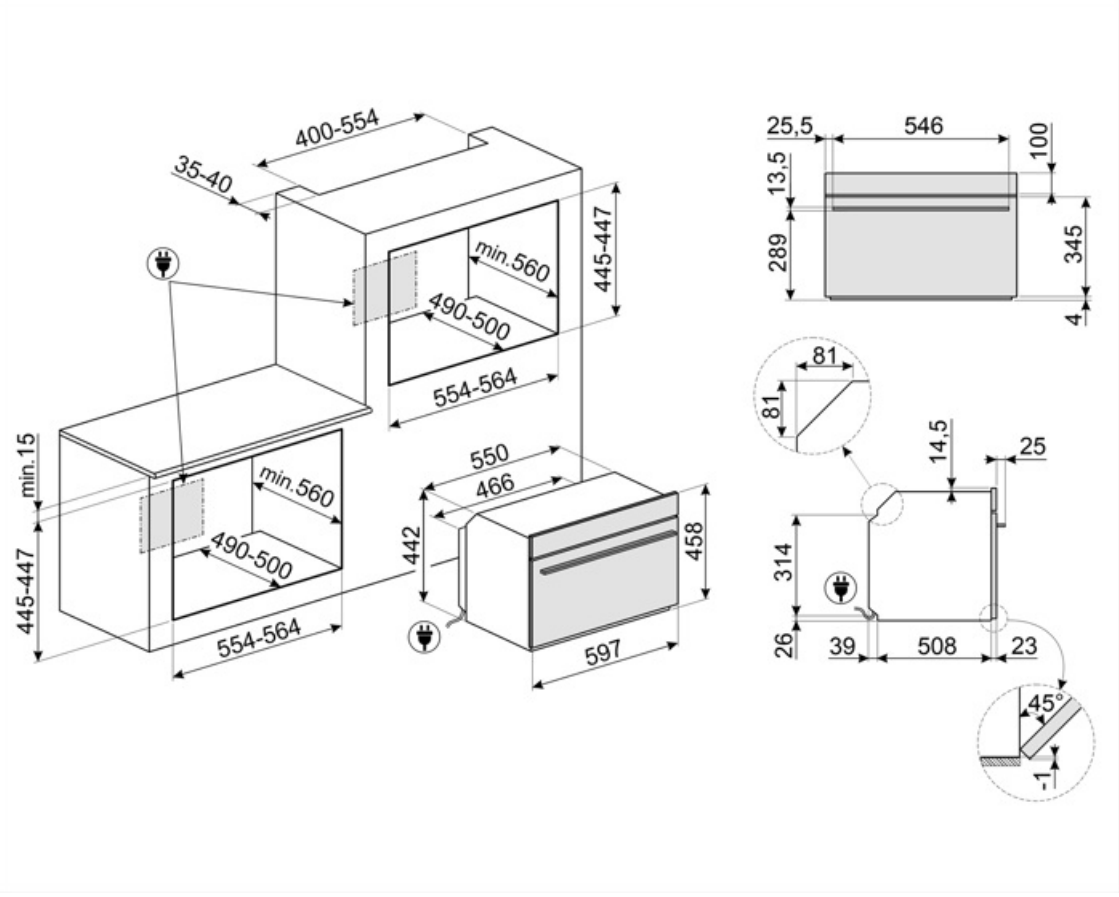
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	0,80 kWh	**Spotreba energie na cyklus pri konvekcii s núteným vetraním**	0,44 kWh
Spotreba energie v konvenčnom režime	2,88 MJ	**Počet vnútorných priestorov**	1
		Index energetickej účinnosti	61,1 %

Vrátane príslušenstva

Regál so spätnou zarážkou (nehrdzavejúca oceľ, konkávna)	1	**Hlboký perforovaný plech z nehrdzavejúcej ocele (40 mm)**	1
Hlboký smaltovaný plech (50 mm)	1	**Výsuvné vodiace koľajnice, úplné vysunutie (nehrdzavejúca oceľ)**	1
Mriežka vložky	1	**Teplotná sonda**	Áno, multipoint
Plech z nehrdzavejúcej ocele (20 mm)	1		

Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V	**Menovitý výkon**	3000 W
Zátka	Nie	**Frekvencia (Hz)**	50/60 Hz
Prúd	13 A	**Dĺžka napájacieho kábla**	150 cm



Compatible Accessories



AIRFRY2

Misa do teplovzdušnej fritézy. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.



BN620-1

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 20 mm. Ideálny na chutné a sladké pečenie každého druhu.



BX640

Neperforovaná misa pre parnú rúru. Kapacita 2, 7 l Vhodná na varenie ryže, cestovín alebo iných obilnín vo vode alebo omáčke. Nehrdzavejúca oceľ, V 40 x Š 455 x H 176 mm



ET20

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 20 mm. Ideálny na chutné a sladké pečenie každého druhu.



GTP2

Čiastočne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



PALPZ

Lopata na pizzu so sklopnou rúčkou. Rozmery D 31,5 x V 32,5 cm. Jednoduché a pohodlné používanie a skladovanie. Ideálna na profesionálne servírovanie pizze, chleba a chutných zákuskov bezpečným a profesionálnym spôsobom.



BBQ

Obojstranná platňa na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry. Hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.



BN640

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 540 mm. Ideálny na varenie a pečenie mäsa a rýb v omáčke. Tiež vhodný na experimentovanie s ľahšími a chrumkavými jedlami



BX640PL

Perforovaný plech z nehrdzavejúcej ocele. Na varenie rôznych druhov zeleniny, rýb, bieleho mäsa, ravioli alebo iných druhov plnených cestovín, zachováva všetky vitamíny a minerálne soli, čím sa dosahuje bohatšia, plnšia a prirodzená chuť



ET50

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 50 mm. Ideálny na varenie a pečenie mäsa a rýb v omáčke. Tiež vhodný na experimentovanie s ľahšími a chrumkavými jedlami



GTTV2

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre parné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



PR3845X

Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov. Kryt na nábytok – stĺpová inštalácia viacerých rúr



STONE2

Obdĺžnikový kameň na pizzu s rúčkami, vhodný pre rúry so šírkou 45 cm a 60 cm. Rozmery Š 42 x V 1,8 x H 37,5 cm. Ideálny na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky

Symbols glossary



Funkcia varenia určená pre obojstrannú platňu na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry; hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.



A++: Trieda energetickej účinnosti A++ pomáha ušetriť až 20 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.



Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.



Funkcia odvápňovanie: Je nevyhnutné odstraňovať nadmerné usadeniny vodného kameňa v nádrži, aby sa zaručila správna prevádzka výrobku. Výrobok sám upozorní používateľa na potrebu vykonať tento úkon.



Automatické vypnutie osvetlenia: V záujme vyššej úspory energie sa osvetlenie automaticky vypne po jednej minúte od začiatku varenia. Funkcia sa dá deaktivovať v ponuke nastavení. V takom prípade bude osvetlenie zapnuté po celý čas varenia.



Dizajn systému napúšťania vody zvyšuje estetiku rúry. Napúšťacia a vypúšťacia hadička sa dá z rúry ľahko zložiť a voda sa dá doplniť kedykoľvek počas varného cyklu bez otvorenia dvierok, čo zaručuje nepretržité trvanie pary.



Kombinované parné rúry: Parný systém varenia umožňuje uvariť všetky druhy potravín jemnejšie a rýchlejšie. Zmeny v teplote a pare umožňujú dosiahnuť požadovaný gastronomický výsledok. Parné varenie znižuje množstvo používaného tuku v prospech zdravšej a autentickejšej kuchyne, a zároveň minimalizuje stratu hmotnosti a objemu potravín pri varení. Parné varenie sa dokonale hodí na prípravu mäsa: okrem toho, že ho uvarí domäkka, zachová jeho lesk a urobí ho šťavnatejším. Odporúča sa aj na pečenie kysnutého cesta a chleba: vlhkosť umožňuje cestu pri pečení rásť a vyvinúť sa predtým, ako sa na ňom vytvorí kôrka. Výsledkom je ľahšie, nadýchanejšie a stráviteľnejšie cesto. Hodí sa aj na rýchle rozmrazovanie, zohrievanie potravín bez toho, aby stvrdli alebo sa vysušili, a prirodzené odsoľovanie slaných potravín.



Rozmrazovanie podľa hmotnosti: Funkcia automatické rozmrazovanie. Zvolíte druh potravín, ktoré sa majú rozmraziť, spomedzi dostupných kategórií (MÄSO – RYBY – CHLIEB – DEZERTY) po zadaní hmotnosti potravín rúra automaticky stanoví čas potrebný na správne rozmrazenie.



Trojité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



Elektrický

Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia

Statické: Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, mastného mäsa, chleba, plnených koláčov.

Kruhové výhrevné teleso so spodným výhrevným telesom: Pridaný spodný výhrevný článok znamená viac tepla na základni pre jedlo, ktoré si vyžaduje viac variť.

ECO: varenie s nízkou spotrebu energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebu energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru

Gril s ventilátorom: veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.

S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.

Základňa: teplo vychádza iba zo spodnej časti vnútorného priestoru. Ventilátor nie je aktivovaný. Ideálny pre sladké a chutné koláče, torty a pizzu. Určené na dokončenie prípravy, ak chcete, aby bolo jedlo chrumkavejšie Tento symbol v plynových rúrach označuje plynový horák.

Kruhové výhrevné teleso: ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.

Gril: Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.

Funkcia pizza: Špeciálna funkcia na pečenie pizze na panvici. Umožňuje upiecť pizzu, ktorá je mäkká vo vnútri a chrumkavá zvonka, s dokonale prepečenými prísadami, ktoré nie sú suché ani spálené.



Vákuové varenie: Funkcia para pre dokonalé vákuové varenie. Zvýrazňuje chuť jedla a zachováva nezmenený ich vzhľad a živiny. Vákuové varenie (sous vide) vykonávané s pomocou parnej rúry je ďalší neuveriteľne zdravý a prirodzený spôsob varenia. Techniky vákuového varenia umožňujú teplu, aby sa účinne prenieslo z pary na potraviny, pričom predchádza strate chuti spôsobenej oxidáciou a vyparovaním zložiek a vlhkosti počas varenia. Vákuové varenie tiež umožňuje lepšiu kontrolu nad varením v porovnaní s tradičnými metódami a zaručuje rovnomerné výsledky varenia. Zároveň sa dá variť pri nižších teplotách ako pri tradičnom varení.



S ventilátorom + para: intenzívne a rovnomerné varenie. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora Pridaná para umožňuje lepšie zachovanie organoleptických vlastností potravín a zlepšuje ich vnútorné varenie, vďaka čomu je jedlo chrumkavejšie a stráviteľnejšie. Ideálne pre pečené teľacie a kačacie mäso, a celé ryby.



FUN_PARA_INÉ_PRÍVOD_VÝSTUP_VODY_72dpi



Turbo: teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.



Kruhové výhrevné teleso s parou: Poskytuje potravinám pri varení extra vlhkosť. Výborne sa hodí na pečenie chleba. Vďaka vlhkosti sa chlebové cesto na začiatku varenia viac roztiahne, a tak sa vytvorí vzdušné cesto s ľahkou textúrou. Počas zvyšnej časti varného procesu sa vytvorí príznačná kôrka.



Kruhové výhrevné teleso s parou: Poskytuje potravinám pri varení extra vlhkosť. Výborne sa hodí na pečenie chleba. Vďaka vlhkosti sa chlebové cesto na začiatku varenia viac roztiahne, a tak sa vytvorí vzdušné cesto s ľahkou textúrou. Počas zvyšnej časti varného procesu sa vytvorí príznačná kôrka.



Kompaktné spotrebiče s výškou 45 cm – dokonalé riešenie na splnenie funkčných požiadaviek kuchynských súprav s malou výškou. Dostupný v niekoľkých typoch a v rôznych štýloch.



Parné varenie: prirodzený spôsob varenia všetkých druhov pokrmov od zeleniny až po dezerty, zachovávajúci nutričné a organoleptické vlastnosti zložiek. Ideálny na varenie bez tuku, na zohriatie potravín bez vysušenia. Para je ideálna na súčasné varenie pokrmov, ktoré si vyžadujú rôzny čas varenia.



Kruhové výhrevné teleso + para: Para pridaná k vareniu s tepelnou ventiláciou umožňuje lepšie zachovanie organoleptických vlastností jedla. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Je to ideálna funkcia na jemnejšie varenie všetkých druhov pokrmov Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí. Ideálne na prípravu pečeného mäsa, kuraťa a pečených potravín ako kysnuté koláče a chlieb.



Ohrievanie: Pomocou tejto funkcie sa vopred uvarené jedlo ohreje bez toho, aby obschlo alebo stvrdlo.



Gril s ventilátorom a pulznou parou: Na prípravu dokonale mäsa, upečeného vcelku. Vďaka nadmernej vlhkosti je mäso jemné a šťavnaté, zatiaľ čo teplo z funkcie turbo vytvára karamelizovanú chuť, ktorú všetci milujeme



Pulzná para s kruhovým + spodným výhrevným telesom: Ideálne na ohrievanie tortových korpusov a slaných koláčov. Pri tejto funkcii sa základ stane znovu chrumkavým, a prísady sa vďaka prídavnej vlhkosti vo vnútornom priestore nevysušia.



Pulzná para turbo: Na prípravu dokonale mäsa, upečeného vcelku. Vďaka nadmernej vlhkosti je mäso jemné a šťavnaté, zatiaľ čo teplo z funkcie turbo vytvára karamelizovanú chuť, ktorú všetci milujeme.



Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.

Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.

Ohrievanie regála na taniere: funkcia na ohrievanie alebo udržiavanie teploty riadu. Položte plech na pečenie na najspodnejšiu policu a naložte naň jedlo, ktoré sa má ohriať.

Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvoľte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas

SABAT: funkcia umožňujúca pripravovať jedlá v súlade s dňom odpočinku v judaizme.

Vnútorný priestor rúry má 2 rôzne úrovne varenia.

Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlučne.

Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.

Čistenie parou: jednoduchá funkcia čistenia využívajúca paru na uvoľnenie zvyškov vo vnútornom priestore rúry.

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

Keep warm: vďaka tejto funkcii zostane uvarené jedlo teplé.

KEEP_WARM_72dpi

Teplotná sonda: s teplotnou sondou je možné dokonale upiecť rezne, steaky a mäso rôznej veľkosti a tvaru. Sonda napomáha pečeniu vďaka presnej kontrole teploty v strede jedla. Teplotu v jadre jedla meria špeciálny snímač v špičke. Keď okamžitá teplota prekročí cieľovú teplotu nastavenú používateľom, varenie sa ukončí

Rýchly predohrev: vareniu predchádza fáza predohrevu, v ktorej varná priehradka dosiahne nastavenú teplotu. Táto možnosť zníži čas až o 50 %.

Možnosť určená na rozptýlenie pochybností Viac než 100 kontextových okien, ktoré sa dajú vyvolať dlhým stlačením ktorejkoľvek ikony, poskytuje informácie o používaní displeja a varení.

Smart Cooking je dokonalý recept pre každú príležitosť. Mäso, ryby, cestoviny, dezerty atď. až do 150 automatických receptov, ktoré umožňujú vykonať každú prípravu stlačením jedného tlačidla. Vyberte si svoje menu a rúra sa postará o ostatné.

Na zaručenie optimálnej prevádzky zariadenia odporúčame vyčistiť nádrž zhruba raz za 2-3 mesiace.

Elektronické riadenie: Umožňuje udržiavať teplotu v rúre s presnosťou na 2-3 °C. Vďaka tomu je možné variť pokrmy, ktoré sú citlivé na zmeny teploty, ako torty, nákypy a pudingy.

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

4,3" displej VIVOscreen ponúka pokročilé farebné dotykové rozhranie na automatickú správu spúšťania programov ako Delta T, Multi-step a SameTime.

INSTANT GO: po aktivácii tejto funkcie môžete okamžite začať variť. Predohrev je zahrnutý v čase varenia a rúra postupne dosiahne požadovanú teplotu Obzvlášť vhodné pre mrazené potraviny.

Viacbodová teplotná sonda má tri detekčné body. To znamená, že nezisťuje iba teplotu v jadre, ale aj na iných miestach. Rúra zohľadňuje všetky tieto údaje, aby predišla nerovnomernostiam pri varení. Takto sa dá každý výrobok uvariť profesionálne, ako v reštaurácii.

Dokonalý spôsob, ako mať kompletné menu v niekoľkých jednoduchých krokoch a s výraznou úsporou času. Veľký vnútorný priestor pojme naraz viac rôznych druhov potravín, ktoré sa uvaria bez vzájomného miešania vôní. Starostlivo preskúmané termodynamické prúdy zaručujú rovnomerné pečenie na každej úrovni. Algoritmus SameTime vypočíta časy, funkcie varenia a všetky parametre tak, aby 3 rôzne jedlá boli hotové v tom istom čase

Špeciálna varná funkcia pre teplovzdušný regál AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.

Špeciálna varná funkcia pre obdĺžnikový žiaruvzdorný kameň PPR2 Rozmery ideálne na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky

Varenie DeltaT Rúra automaticky nastaví teplotu vo vnútornom priestore na prednastavenú teplotu (deltaT), ktorá je vyššia než teplota v jadre, zistená sondou. Keď sonda zistí v jadre teplotu zvýšenú o jeden stupeň, rúra automaticky zvýši aj svoju vnútornú teplotu o jeden stupeň. Rúra ponúka možnosť vybrať si medzi tromi rôznymi režimami varenia deltaT (pomalý, stredný a rýchly) a nastaviť akúkoľvek požadovanú teplotu v jadre. Koncentrácia technológií, vďaka ktorým je možné získať chutné, šťavnaté a zdravé výrobky najvyššej kvality.