

SO4604S4PNR




Kategoria	45 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Vitality system	Tak
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Z funkcją pary
Technologia Galileo	Steam100 Pro
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709325565



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

			
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	20
--------------------------	----


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


 Regeneracja

 Sous Vide

Pozostałe funkcje z technologią pary


 Czyszczenie zbiornika


 Wylot wody


 Wlot wody

 Odkamienianie

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	DeltaT cooking	Tak
Minutnik	Tak	Tryb showroom	Tak
Timer	1	Tryb demo	Tak
Pozostałe funkcje	Utrzymywanie potrawy w cieple, Eco oświetlenie, Ustawienia języka, Cyfrowy wyświetlacz zegara, Dźwięki, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie	Sterowanie dotykowe	Tak
Termosonda	Tak	Chronologia	Tak, 10 ostatnio używanych funkcji
Pieczenie wieloetapowe	Tak, do 2 etapów	Szybkie nagrzewanie	Tak
Smart cooking	Tak	Instant GO	Tak
SameTime	Tak		

Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	41 l	Drzwi	Hartowane szkło w drzwiach
Komora	QS-Galileo	Łatwy demontaż drzwi	Tak
Minimalna temperatura	25 °C	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Maksymalna temperatura	250 °C	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Liczba poziomów pieczenia	2	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Liczba wentylatorów	1	Zawiasy Soft Close	Tak
Liczba źródeł oświetlenia	2	Soft Open	Tak
Rodzaj oświetlenia	LED	Komin	Zmienne
Moc oświetlenia	5 W	System chłodzący	Odśrodkowy
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
Moc dolnej grzałki	1200 W	Zakres wykorzystania pary	20 - 100%
Moc górnej grzałki	1000 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	214x462x397 mm
Moc grzałki grilla	1700 W	Kontrola temperatury	Elektroniczne
Moc dużego grilla	2700 W	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Ładunek wody	Fill&Hide 2, automatyczne
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Pojemność zbiornika	2 l
Otwieranie drzwi	Standardowe		

Wydajność / Etykieta energetyczna



Klasa efektywności energetycznej A++

Pojemność netto komory	41 l	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	1,58 MJ
Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	0,80 kWh	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	0,44 kWh
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	2,88 MJ	Liczba komór	1
		Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EElcavity)	61,1 %

Akcesoria w standardzie



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

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	Moc nominalna	3000 W
Wtyczka	Nie	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	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.



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.



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



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.



GTTV2

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



AIRFRY2

Blacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonałe przyrumienienie i chrupkość.



BN620-1

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



BX640

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych. 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.



GTP2

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



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.



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



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.



A++: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.



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.



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.



System pieczenia z użyciem pary umożliwia łagodniejsze i szybsze przygotowywanie dowolnego rodzaju żywności. Wahania temperatury i poziomu pary pozwalają osiągnąć pożądany 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.



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: 3 szyby



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 nienagane 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.



Obieg powietrza + grzałka górna i dolna



Grzałka dolna



Termoobieg



Grill



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.



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.



Grzałka górna i dolna



Termoobieg + grzałka dolna



Eco
















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.



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.



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 termoobiegami pozwala na lepsze zachowanie właściwości organoleptycznych potraw. Ciepło pochodzi z tyłu piekarnika i jest rozprawdane 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.
-  **Ponowne podgrzewanie:** Funkcja ta może ponownie podgrzać wcześniej ugotowane potrawy, bez ich wysuszenia lub stwardnienia.
-  **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.
-  **Utrzymywanie potrawy w ciepłe**
-  **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**
-  **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 termoobiegami:** 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.
-  **Wysokość 45 cm**
-  **Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi:** Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.
-  **Podgrzewanie talerzy:** funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w ciepłe. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.



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



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.



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.



Komora piekarnika posiada dwa 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.



Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.



Pojemność 41 l



Pojemność 50 l



Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w ciepłe.



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 opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.