

# SO4104M2PB3



|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Kategoria           | 45 cm              |
| Rodzina produktów   | Piekarnik          |
| Zasilanie           | Elektryczne        |
| Źródło ciepła       | Elektryczny        |
| Metoda gotowania    | Z funkcją mikrofal |
| Technologia Galileo | Speedwave          |
| Sposób czyszczenia  | Czyszczenie parowe |
| Kod EAN             | 8017709344245      |



## Linia wzornicza

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

## 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 | 15  |
| Programy automatyczne    | 150 |
| 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 z użyciem mikrofal

|  |  |  |                 |  |             |
|--|--|--|-----------------|--|-------------|
|  | Mikrofale                              |  | Obieg powietrza |  | Termoobieg  |
|  | Mikrofale + termoobieg + grzałka dolna |  |                 |  | Regeneracja |

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill

## 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

|  |     |  |                                    |
|--|-----|--|------------------------------------|
|  |     |  | Tak                                |
|  | Tak |  | Tak                                |
|  | 3   |  | Tak                                |
|  | Tak |  | Tak                                |
|  |     |  | Tak                                |
|  |     |  | Tak, 10 ostatnio używanych funkcji |
|  |     |  | Tak                                |
|  |     |  | Tak                                |

|                        |  |
|------------------------|--|
| Pozostałe funkcje      | Utrzymywanie potrawy w ciepłe, Eco oświetlenie, Ustawienia języka, Cyfrowy wyświetlacz zegara, Dźwięki, ECO-logic, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie |
| Termosonda             | Tak  |
| Pieczenie wieloetapowe | Tak, do 2 etapów   |
| Smart cooking          | Tak  |

## Specyfikacja techniczna



|   |            |   |                            |
|---|------------|---|----------------------------|
| Pojemność (Lt)  | <50 l      | Otwieranie drzwi                                | Standardowe                |
| Komora  | QS-Galileo | Drzwi   | Hartowane szkło w drzwiach |
| Minimalna temperatura   | 25 °C      | Liczba szyb w drzwiach piekarnika               | 3                          |
| Maksymalna temperatura  | 250 °C     | Automatyczne przerwanie pracy po otwarciu drzwi | Tak                        |
| Liczba poziomów pieczenia                                     | 2          | Zawiasy Soft Close                              | Tak                        |
| Liczba źródeł oświetlenia                                     | 1          | Soft Open                                       | Tak                        |
| Rodzaj oświetlenia  | LED        | Inwerterowy                                     | Tak                        |
| Moc oświetlenia   | 3 W        | Stirrer   | Tak                        |
| Oświetlenie przy otwartych drzwiach                           | Tak        | Komin   | Podwójny                   |
| Moc dolnej grzałki  | 1200 W     | System chłodzący                                | Statyczny                  |
| Moc górnej grzałki  | 1000 W     | Rodzaj chłodzenia                               | Pojedynczy                 |
| Moc grzałki grilla  | 1700 W     | Wymiary netto wnętrza komory (hxwx d)           | 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        | Tarcza ochronna mikrofalówki                    | Tak                        |

## Wydajność / Etykieta energetyczna



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

## Akcesoria w standardzie

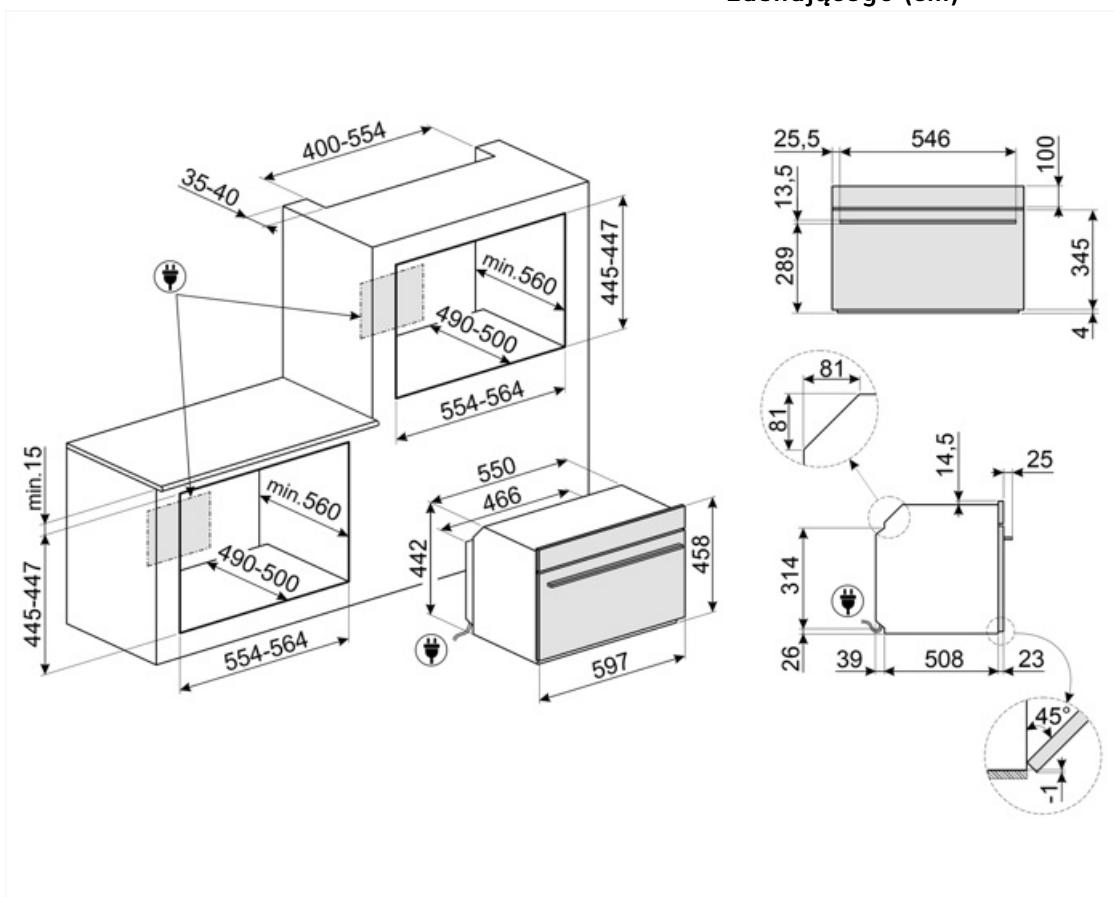


|                 |   |
|-----------------|---|
| Ruszt z blokadą | 1 |
|-----------------|---|

|                           |   |   |     |
|---------------------------|---|---|-----|
| Ruszt do głębokiej blachy | 1 | Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem | 1   |
| Szklana taca              | 1 | Termosonda                              | Tak |

## 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.



### 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.



### GTT2

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



### 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.



### 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.



### 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.



## Słowniczek oznaczeń

|   |  |
|---|--|
|  <p>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.</p>   |  <p>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</p>  |
|  <p>Piekarnik elektryczny z funkcją mikrofal: Piekarnik ten pozwala na połączenie dwóch różnych metod przygotowywania potraw - tradycyjnego, jak i przy użyciu mikrofal. Umożliwia to znaczne zwiększenie ilości metod przygotowywania potraw i zapewnia maksymalną elastyczność przy wyborze odpowiedniego urządzenia.</p>   |  <p>Obwodowy system chłodzący</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>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</p>  |  <p>W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.</p>  |
|  <p>Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.</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 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.</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.
-  Mikrofale + termoobieg
-  Mikrofale + obieg powietrza + górna i dolna grzałka
-  Pizza
-  Wysokość 45 cm
-  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.
-  Komora piekarnika posiada dwa poziomy.
-  Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.
-  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 mikrofal może być również łączona z konwencjonalnymi funkcjami ze wszystkimi wynikającymi z tego zaletami. Idealne do wszystkich rodzajów żywności.
-  Mikrofale + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonale przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofal pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.
-  Ta funkcja może podgrzać wstępnie ugotowane potrawy, nie wysuszając ich.
-  Turbo
-  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.
-  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 użytkownika.
-  Pojemność 40 l
-  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.
-  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 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.
-  Uchylny grill można łatwo odcepić, aby w jednym prostym kroku przesunąć element grzewczy i wyczyścić pokrywę urządzenia.
-  Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.
-  Pojemność 50 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.
-  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 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.



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.