

# SO6102M2G



|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>Kategoria</b>           | 60 cm              |
| <b>Rodzina produktów</b>   | Piekarnik          |
| <b>Zasilanie</b>           | Elektryczne        |
| <b>Metoda gotowania</b>    | Z funkcją mikrofal |
| <b>Technologia Galileo</b> | SpeedwaveXL        |
| <b>Sposób czyszczenia</b>  | Czyszczenie parowe |
| <b>Kod EAN</b>             | 8017709326845      |



## Linia wzornicza

|                        |               |                      |                       |
|------------------------|---------------|----------------------|-----------------------|
| <b>Linia wzornicza</b> | Linea         | <b>Kolor nadruku</b> | Czarny                |
| <b>Kolor</b>           | Neptune Grey  | <b>Serigrafia</b>    | Symbole               |
| <b>Wykończenie</b>     | Mat           | <b>Drzwi</b>         | Pełne szkło           |
| <b>Design</b>          | Płaski        | <b>Uchwyt</b>        | Linea minimal         |
| <b>Materiał</b>        | Szkło         | <b>Kolor uchwytu</b> | Czarny metal satynowy |
| <b>Rodzaj szkła</b>    | Przezroczyste | <b>Logo</b>          | Serigrafia            |


## Sterowanie





|                                 |           |                          |                                   |
|---------------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------------------|
| <b>Typ wyświetlacza</b>         | EvoScreen | <b>Rodzaj sterowania</b> | Dotykowe sterowanie elektroniczne |
| <b>Technologia wyświetlacza</b> | LCD       |                          |                                   |

## Programy / Funkcje

**Liczba funkcji pieczenia** 11  
**Funkcje pieczenia**

 Grzałka górna i dolna

 Obieg powietrza

 Termoobieg

 ECO

 Grill

 Grzałka dolna

 Pizza

## Funkcje z użyciem mikrofal



Mikrofale



Obieg powietrza



Termoobieg



Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill

## Pozostałe funkcje



Rozmrażanie przez podanie czasu



Wyrastanie ciasta



Stone



BBQ



Air-Fry



Melt



Soft



Popcorn



Szabat

## Funkcje czyszczenia



Czyszczanie parowe

## Opcje



### Ustawienia czasu

Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia

### Pozostałe funkcje

Utrzymywanie potrawy w ciepłe, Eco oświetlenie, Dźwięki, Rozjaśnianie

Minutnik

Tak

Tryb showroom

Tak

Timer

1

Szybkie nagrzewanie

Tak

Blokada sterowania /  
Blokada bezpieczeństwa

Tak

## Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)

72 l

Otwieranie drzwi

Standardowe

Komora

QS-Galileo

Drzwi

Zimne drzwi

Minimalna temperatura

25 °C

W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi

Tak

Maksymalna temperatura

250 °C

Liczba poziomów pieczenia

5

Liczba szyb w drzwiach piekarnika

4

Liczba wentylatorów

1

Zawiasy Soft Close

Tak

Liczba źródeł oświetlenia

2

Soft Open

Tak

Rodzaj oświetlenia

Halogenowe

Inwerterowy

Tak

Stirrer

Tak

Komin

Podwójny

System chłodzący

Odśrodkowy

|  |        |   |                   |
|--|--------|---|-------------------|
| <b>Możliwość wymiany żarówki</b>                                     | Tak    | <b>Rodzaj chłodzenia</b>                    | Podwójny          |
| <b>Moc oświetlenia</b>   | 40 W   | <b>Speed Reduction Cooling System</b>       | Tak               |
| <b>Oświetlenie przy otwartych drzwiach</b>                           | Tak    | <b>Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)</b> | 353x470x397 mm    |
| <b>Moc dolnej grzałki</b>  | 1200 W | <b>Kontrola temperatury</b>                 | Elektroniczne     |
| <b>Moc grzałki grilla</b>  | 1750 W | <b>Materiał wewnętrznej komory</b>          | Emalia Ever Clean |
| <b>Moc grzałki pierścieniowej</b>                                    | 2000 W |   |                   |
| <b>Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi</b> | Tak    |   |                   |

## Wydajność / Etykieta energetyczna



|                               |      |                     |       |
|-------------------------------|------|---------------------|-------|
| <b>Pojemność netto komory</b> | 68 l | <b>Moc mikrofal</b> | 900 W |
| <b>Liczba komór</b>           | 1    |                     |       |

## Akcesoria w standardzie



|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>Ruszt z blokadą</b>                   | 1 | <b>Szklana taca</b>                                | 1 |
| <b>Głęboka blacha emaliowana (50 mm)</b> | 1 | <b>Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem</b> | 1 |
| <b>Ruszt do głębokiej blachy</b>         | 1 |  |   |

## Podłączenie elektryczne

|                            |           |   |          |
|----------------------------|-----------|---|----------|
| <b>Napięcie</b>            | 220-240 V | <b>Moc nominalna</b>                      | 3000 W   |
| <b>Wtyczka</b>             | Nie       | <b>Częstotliwość (Hz)</b>                 | 50/60 Hz |
| <b>Natężenie prądu (A)</b> | 13 A      | <b>Długość przewodu zasilającego (cm)</b> | 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.



### PR3845X

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



### 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.



### SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



### STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm



### 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.



---

## Dostępne wersje kolorystyczne















---
























**SO6102M2B3**

Czarny

## 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.                                     |    | Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.   |
|    | 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. |    | Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.  |
|    | Liczba szyb w drzwiach: 4 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. |
|  | Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 ° C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.  |  | Obieg powietrza + grzałka górna i dolna  |
|  | Grzałka górna i dolna   |  | Grzałka dolna  |
|  | Termoobieg  |  | Eco  |

|   |  |
|---|--|
|  Grill  |  <p>Mikrofałe: Wnikając bezpośrednio w żywność, mikrofałe 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 mikrofał może być również łączona z konwencjonalnymi funkcjami ze wszystkimi wynikającymi z tego zaletami. Idealne do wszystkich rodzajów żywności.</p> |
|  Mikrofałe + termoobieg   |  <p>Mikrofałe + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofał pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.</p>   |
|  Mikrofałe + obieg powietrza + górna i dolna grzałka  |  Pizza  |
|  W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.     |  Utrzymywanie potrawy w ciepłe  |
|  Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.  |  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 pięć poziomów.   |  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.                     |  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 68 l   |  Pojemność 79 l   |
|  Wyświetlacz EvoScreen  |  Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofał. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofałowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.   |



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



Funkcja umożliwiająca roztopienie masła i czekolady bez użycia bamaru.



Funkcja do przygotowania popcornu pakowanego w torebki.



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