SO6102M2G



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Metoda gotowania	Z funkcją mikrofali
Technologia Galileo	SpeedwaveXL
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709326845

Linia wzornicza

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

Sterowanie

Typ wyświetlacza	EvoScreen	**Rodzaj sterowania**	Dotykowe sterowanie elektroniczne
Technologia wyświetlacza	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

Czyszczenie parowe

Opcje



Ustawienia czasu	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	**Pozostałe funkcje**	Utrzymywanie potrawy w cieple, Eco oświetlenie, Dźwięki, Rozjaśnianie
Minutnik	Tak	**Tryb showroom**	Tak
Timer	1	**Szybkie nagrzewanie**	Tak
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak		

Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	68 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

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

Wydajność / Etykieta energetyczna



Pojemność netto komory	68 l	**Moc mikrofali**	900 W
Liczba komór	1		

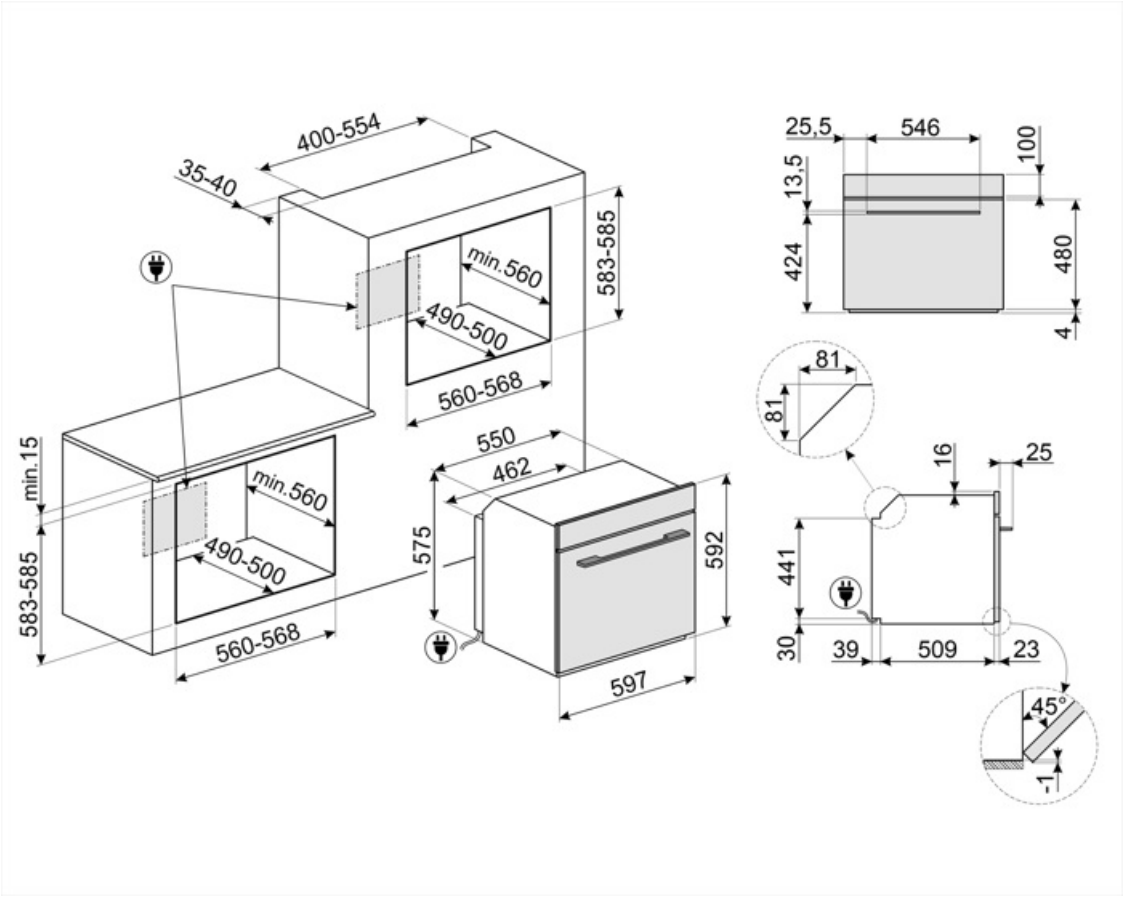
Akcesoria w standardzie



Ruszt z blokadą	1	**Szklana taca**	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	**Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem**	1
Ruszt do głębokiej blachy	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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Kompatybilne Akcesoria



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.



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.



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.

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.



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.



Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.



Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby



Elektryczny



Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 ° C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.



Grzałka górna i dolna



Termoobieg



Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.



Piekarnik elektryczny z funkcją mikrofali: Piekarnik ten pozwala na połączenie dwóch różnych metod przygotowywania potraw - tradycyjnego, jak i przy użyciu mikrofali. Umożliwia to znaczne zwiększenie ilości metod przygotowywania potraw i zapewnia maksymalną elastyczność przy wyborze odpowiedniego urządzenia.



Wyświetlacz EvoScreen



W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.



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.



Obieg powietrza + grzałka górna i dolna



Grzałka dolna



Eco

Grill

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 + termoobieg

Mikrofale + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofal pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.

Mikrofale +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 cieple

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



Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofal. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofalowej, 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 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.



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.



Funkcja umożliwiająca roztopienie masła i czekolady bez użycia bemaru.



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



Funkcja do przygotowania popcornu pakowanego w torebki.