

# SO6104M2PB3



<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>	8017709345525



## Linia wzornicza

<b>Linia wzornicza</b>	Linea	<b>Kolor nadruku</b>	Szary
<b>Kolor</b>	Czarny	<b>Serigrafia</b>	Symbole
<b>Wykończenie</b>	Połysk	<b>Drzwi</b>	Pełne szkło
<b>Design</b>	Płaski	<b>Uchwyt</b>	Linea minimal
<b>Materiał</b>	Szkło	<b>Kolor uchwytu</b>	Czarny
<b>Rodzaj szkła</b>	Przezroczyste	<b>Logo</b>	Serigrafia

## Sterowanie



<b>Typ wyświetlacza</b>	VivoScreen	<b>Liczba dostępnych języków wyświetlacza</b>	20
<b>Technologia wyświetlacza</b>	TFT	<b>Dostępne języki wyświetlania</b>	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)
<b>Rodzaj sterowania</b>	Dotykowe sterowanie elektroniczne		

## Programy / Funkcje

<b>Liczba funkcji pieczenia</b>	20
<b>Programy automatyczne</b>	150
<b>Przepisy własne</b>	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



<b>Ustawienia czasu</b>	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	<b>SameTime</b>	Tak
<b>Minutnik</b>	Tak	<b>DeltaT cooking</b>	Tak
<b>Timer</b>	3	<b>Tryb showroom</b>	Tak
<b>Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa</b>	Tak	<b>Tryb demo</b>	Tak
		<b>Sterowanie dotykowe</b>	Tak
		<b>Chronologia</b>	Tak, 10 ostatnio używanych funkcji
		<b>Szybkie nagrzewanie</b>	Tak
		<b>Instant GO</b>	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)	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 szyb w drzwiach piekarnika	4							
Liczba poziomów pieczenia	5	Zawiasy Soft Close	Tak							
Liczba wentylatorów	1	Soft Open	Tak							
Liczba źródeł oświetlenia	2	Inwerterowy	Tak							
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Stirrer	Tak							
Możliwość wymiany żarówki	Tak	Komin	Podwójny							
Moc oświetlenia	40 W	System chłodzący	Odśrodkowy							
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Rodzaj chłodzenia	Podwójny							
Moc dolnej grzałki	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Tak							
Moc grzałki grilla	1750 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	353x470x397 mm							
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Kontrola temperatury	Elektroniczne							
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean							

## Wydajność / Etykieta energetyczna



Pojemność netto komory	68 l	Moc mikrofal	900 W
Liczba komór	1		

## Akcesoria w standardzie

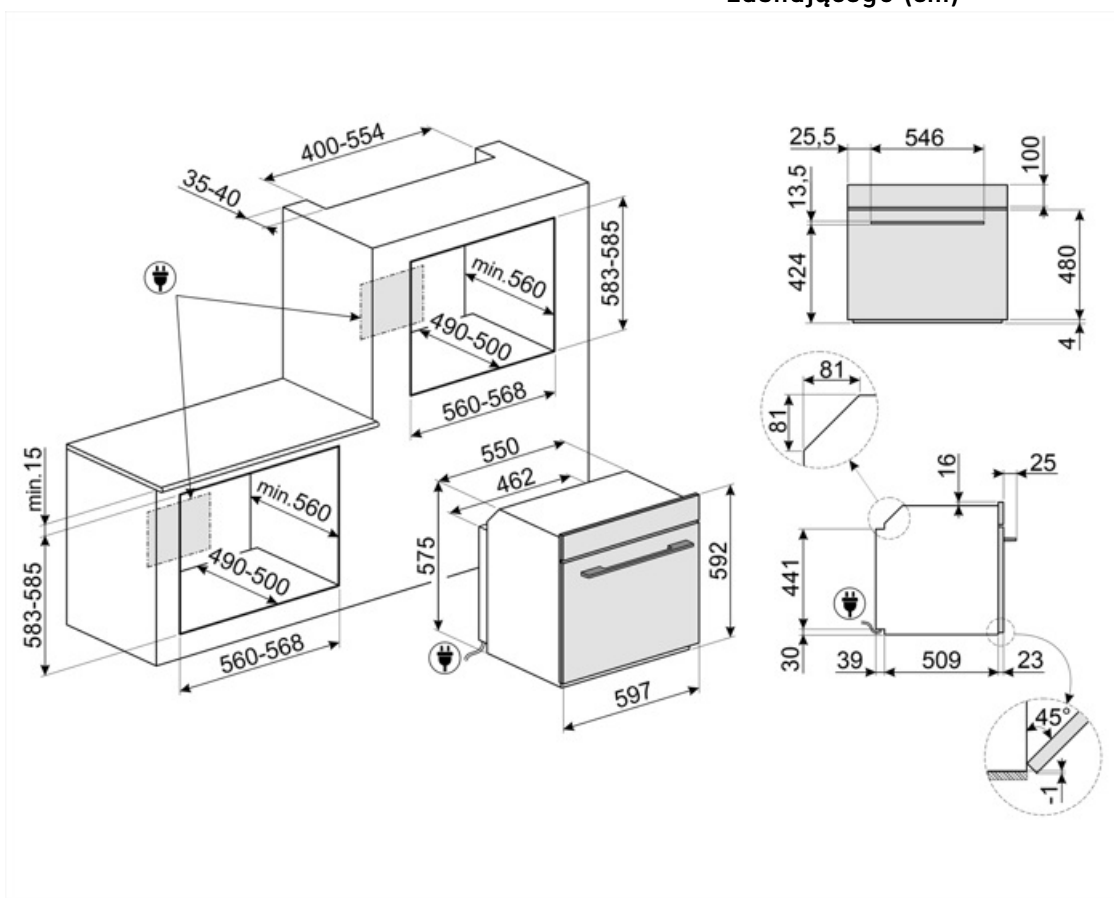


Ruszt	1	Szklana taca	1
-------	---	--------------	---

Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem	1
Ruszt do głębokiej blachy	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.



### 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.



## 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.  |
|    | 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.   |    | 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.   |    | Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.   |
|   | 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  |
|  | Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby   |  | W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.   |
|  | Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.   |  | Elektryczny   |

 <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 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.</p>	 <p>Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.</p>
 <p>Obieg powietrza + grzałka górną i dolną</p>	 <p>Grzałka górną i dolną</p>
 <p>Grzałka dolną</p>	 <p>Termoobieg + grzałka dolną</p>
 <p>Termoobieg</p>	 <p>Eco</p>
 <p>Grill</p>	 <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.</p>
 <p>Mikrofale: Wnikając bezpośrednio w żywność, mikrofalę 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.</p>	 <p>Mikrofale + termoobieg</p>
 <p>Mikrofale + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofal pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.</p>	 <p>Mikrofale + obieg powietrza + górną i dolną grzałką</p>
 <p>Ta funkcja może podgrzać wstępnie ugotowane potrawy, nie wysuszając ich.</p>	 <p>Pizza</p>
 <p>Turbo</p>	 <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>
 <p>Utrzymywanie potrawy w ciepłe</p>	 <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p>



**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 pięć poziomów.



**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.



**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.



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



Pojemność 68 l



Pojemność 79 l



Funkcja umożliwi 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.



Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofal. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofalowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.



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.



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