SO6104M2PG



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Metoda gotowania	Z funkcją mikrofali
Technologia Galileo	SpeedwaveXL
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709345532

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	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
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
- Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill
- Mikrofale + termobieg + grzałka dolna
- Regeneracja

Pozostałe funkcje

- Rozmrażanie przez podanie czasu
- Rozmrażanie przez podanie wagi
- Wyrastanie ciasta
- Stone
- BBQ
- Air-Fry
- Melt
- Soft
- Popcorn
- Utrzymywanie potrawy w cieple
- Podgrzewanie talerzy
- Szabat

Funkcje czyszczenia

- Czyszczenie parowe

Funkcja szabatu	Tak

Opcje

Ustawienia czasu	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	**SameTime**	Tak
		DeltaT cooking	Tak
Minutnik	Tak	**Tryb showroom**	Tak
Timer	3	**Tryb demo**	Tak
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak	**Sterowanie dotykowe**	Tak
		Chronologia	Tak, 10 ostatnio używanych funkcji
		Szybkie nagrzewanie	Tak

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

Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	68 l	**Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi**	Tak
Komora	QS-Galileo		
Minimalna temperatura	25 °C		
Maksymalna temperatura	250 °C	**Otwieranie drzwi**	Standardowe
Liczba poziomów pieczenia	5	**Drzwi**	Zimne drzwi
		W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Liczba wentylatorów	1		
Liczba źródeł oświetlenia	2	**Liczba szyb w drzwiach piekarnika**	4
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	**Zawiasy Soft Close**	Tak
Możliwość wymiany żarówki	Tak	**Soft Open**	Tak
Moc oświetlenia	40 W	**Inwerterowy**	Tak
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	**Stirrer**	Tak
		Komin	Podwójny
Moc dolnej grzałki	1200 W	**System chłodzący**	Odśrodkowy
Moc górnej grzałki	1000 W	**Rodzaj chłodzenia**	Podwójny
Moc grzałki grilla	1700 W	**Speed Reduction Cooling System**	Tak
Moc dużego grilla	2700 W		
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	**Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)**	353x470x397 mm
		Kontrola temperatury	Elektroniczne
		Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean

Wydajność / Etykieta energetyczna



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

Akcesoria w standardzie

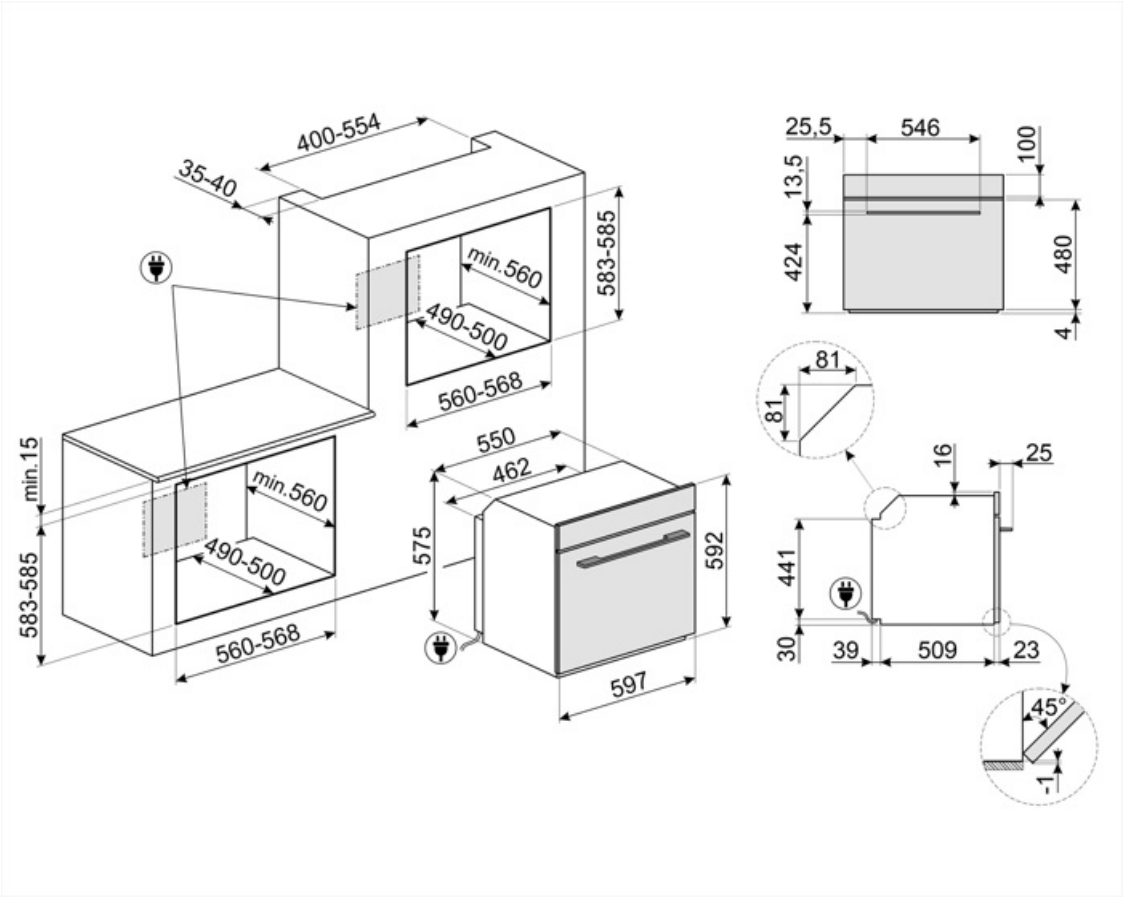


Ruszt	1	**Szklana taca**	1

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



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.

Słowniczek oznaczeń



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



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



Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby



Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.



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



Termoobieg



Grill



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.



Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.



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



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 + 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.

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 doskonałe 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 cieple

Podgrzewanie talerzy: funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w cieple. 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 pięć poziomów.

Mikrofale + termoobieg

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.

Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.

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.

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 VivoScreen

Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w cieple.

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.

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.

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.

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.



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



Funkcja umożliwiająca roztopienie masła i czekolady bez użycia bemaru.



Funkcja do przygotowania popcornu pakowanego w torebki.