

SO6104M2PG



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Metoda gotowania	Z funkcją mikrofal
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 uchwyty	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
	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)	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

Ruszt do głębokiej blachy 1

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem 1

Termosonda Tak

Podłączenie elektryczne

Napięcie 220-240 V

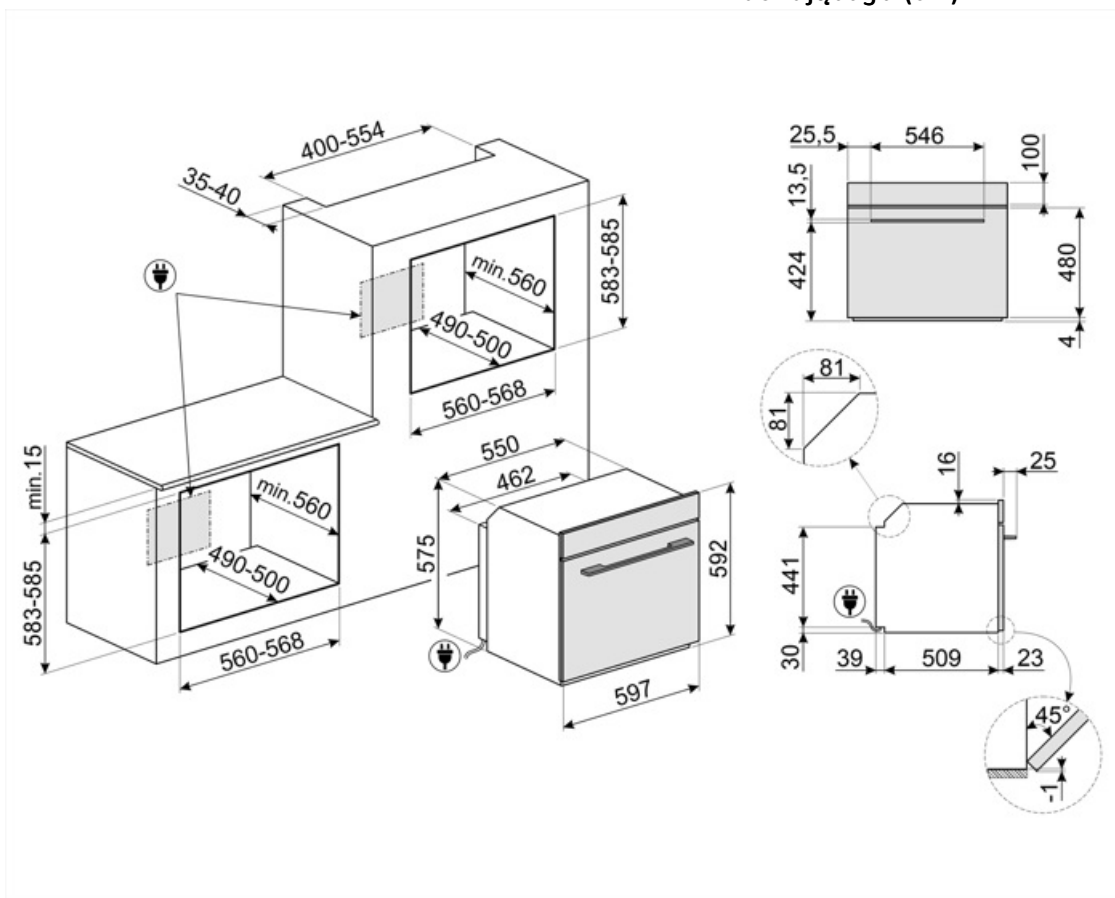
Wtyczka Nie

Natężenie prądu (A) 13 A

Moc nominalna 3000 W

Częstotliwość (Hz) 50/60 Hz

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 łatwieszemu 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.
-  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.
-  Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.
-  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.
-  Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.
-  Pojemność 79 l
-  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.
-  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.
-  Sterowanie dotykowe: Wybrane modele piekarników, płyt kuchennych oraz okapów posiadają panele dotykowe zwiększające komfort użytkownika.
-  Pojemność 68 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.



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.