

# SO6302M2N




<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>	8017709337285



## Linia wzornicza

<b>Linia wzornicza</b>	Classica	<b>Serigrafia</b>	Symbole
<b>Kolor</b>	Czarny mat	<b>Drzwi</b>	Z dwoma poziomymi liniami
<b>Wykończenie</b>	Mat	<b>Uchwyt</b>	Classica
<b>Design</b>	Płaski	<b>Kolor uchwytu</b>	Czarny
<b>Materiał</b>	Stal nierdzewna	<b>Logo</b>	Serigrafia
<b>Rodzaj szkła</b>	Eclipse	<b>Pokręta</b>	Classica
<b>Kolor nadruku</b>	Srebrny	<b>Kolor pokręteł</b>	Czarny

## Sterowanie

			
<b>Typ wyświetlacza</b>	EvoScreen	<b>Rodzaj sterowania</b>	Pokręta + dotykowe przyciski
<b>Technologia wyświetlacza</b>	LCD	<b>Liczba pokręteł</b>	2

## Programy / Funkcje

<b>Liczba funkcji pieczenia</b>	11
---------------------------------	----

### Funkcje pieczenia

Grzałka górna i dolna	Obieg powietrza	Termoobieg
ECO	Grill	Grzałka dolna
Pizza		

### Funkcje z użyciem mikrofal

Mikrofale	Obieg powietrza	Termoobieg
Grill		

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



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

## Specyfikacja techniczna



<b>Pojemność (Lt)</b>	72 l	<b>Otwieranie drzwi</b>	Standardowe
<b>Komora</b>	QS-Galileo	<b>Drzwi</b>	Zimne drzwi
<b>Minimalna temperatura</b>	25 °C		

Maksymalna temperatura	250 °C	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
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
Możliwość wymiany żarówki	Tak	Stirrer	Tak
Moc oświetlenia	40 W	Komin	Podwójny
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	System chłodzący	Odśrodkowy
Moc dolnej grzałki	1200 W	Rodzaj chłodzenia	Podwójny
Moc grzałki grilla	1750 W	Speed Reduction Cooling System	Tak
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	353x470x397 mm
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Kontrola temperatury	Elektroniczne
		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 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



## 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

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>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.</p> |  <p>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  <p>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.</p>                                                             |  <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <p>Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.</p>                                                                                                                                                 |  <p>Wyświetlacz EvoScreen</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  <p>Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby</p>                                                                                                                                                                                                                                                |  <p>W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  <p>Elektryczny</p>                                                                                                                                                                                                                                                                   |  <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 łatwemu 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>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p>                                                                                                                                                                                                                                       |  <p>Grzałka górna i dolna</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  <p>Grzałka dolna</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |  <p>Termoobieg</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

 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 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.	 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 mikrofał. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofałowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.	 Technologia inwerterowa pozwala na generowanie mikrofał 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 do zmiękczenia masła i sera. Przydatna do szybkiego doprowadzenia zamrożonych deserów do temperatury serwowania. Funkcja może być również używana do zmiękczenia lodów.



Funkcja umożliwiająca roztopienie masła i czekolady bez użycia bębna.



Funkcja do przygotowania popcornu pakowanego w torebki.