

SO6302M2X




Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Metoda gotowania	Z funkcją mikrofal
Technologia Galileo	SpeedwaveXL
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709295103



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Classica	Serigrafia	Symbole
Kolor	Stal nierdzewna	Drzwi	Z dwoma poziomymi liniami
Wykończenie	Powłoka odporna na powstawanie odcisków palców	Uchwyt	Classica
Design	Płaski	Kolor uchwytu	Efekt stali nierdzewnej
Materiał	Stal nierdzewna	Logo	Tłoczone
Rodzaj szkła	Eclipse	Pokręta	Classica
Kolor nadruku	Czarny		

Sterowanie

			
Typ wyświetlacza	EvoScreen	Rodzaj sterowania	Pokręta + dotykowe przyciski
Technologia wyświetlacza	LCD	Liczba pokręteł	2

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

Minutnik

Tak

Timer

1

Blokada sterowania /
Blokada
bezpieczeństwa

Tak

Pozostałe funkcje

Utrzymywanie potrawy w
cieple, Eco oświetlenie,
Dźwięki, Rozjaśnianie

Tryb showroom

Tak

Szybkie nagrzewanie

Tak

Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)

68 l

Komora

QS-Galileo

Otwieranie drzwi

Standardowe

Minimalna temperatura

25 °C

Drzwi

Zimne drzwi

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

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | Liczba sztyb w drzwiach: 4 sztyby |  | W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania. |
|  | Elektryczny |  | 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. |
|  | Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej. |  | Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 ° C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik. |
|  | Obieg powietrza + grzałka górna i dolna |  | Grzałka górna i dolna |
|  | Grzałka dolna |  | Termoobieg |
|  | Eco |  | Grill |

- | | | | |
|--|---|--|--|
| | 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. | | Mikrofałe + termoobieg |
| | Mikrofałe + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonale przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofał pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy. | | 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 ciepłe | | 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 |
| | Wyświetlacz EvoScreen | | Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofał. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofałowej, 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 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 umożliwiająca roztopienie masła i czekolady bez użycia bamaru.



Funkcja do przygotowania popcornu pakowanego w torebki.



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.



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.



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