

SO6604M2PNR



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Metoda gotowania	Z funkcją mikrofal
Technologia Galileo	SpeedwaveXL
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709345549



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Dolce Stil Novo	Rodzaj szkła	Eclipse
Kolor	Czarny	Drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Połysk	Uchwyt	Dolce Stil Novo
Design	Płaski	Kolor uchwyty	Czarny
Wykończenie komponentów	Miedziane	Logo	Wstawiane
Materiał	Szkło		

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 + termobieg + grzałka

Regeneracja

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill dolna

Pozostałe funkcje

Rozmrażanie przez podanie czasu

Rozmrażanie przez podanie wagi

Wyrastanie ciasta

Stone

BBQ

Air-Fry

Melt

Soft

Popcorn

Utrzymywanie potrawy w ciepłe

Podgrzewanie talerzy

Szabat

Funkcje czyszczenia

Czyszczenie parowe

Opcje

Ustawienia czasu	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	SameTime	Tak
Minutnik	Tak	DeltaT cooking	Tak
Timer	3	Tryb showroom	Tak
		Tryb demo	Tak
		Sterowanie dotykowe	Tak
		Chronologia	Tak, 10 ostatnio używanych funkcji

Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak	Szybkie nagrzewanie Instant GO	Tak Tak
Pozostałe funkcje	Utrzymywanie potrawy w cieple, 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)	68 l	Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak
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 górnej grzałki	1000 W	Speed Reduction	Tak
Moc grzałki grilla	1700 W	Cooling System	
Moc dużego grilla	2700 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxh)	353x470x397 mm
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Kontrola temperatury	Elektroniczne
		Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean

Wydajność / Etykieta energetyczna



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

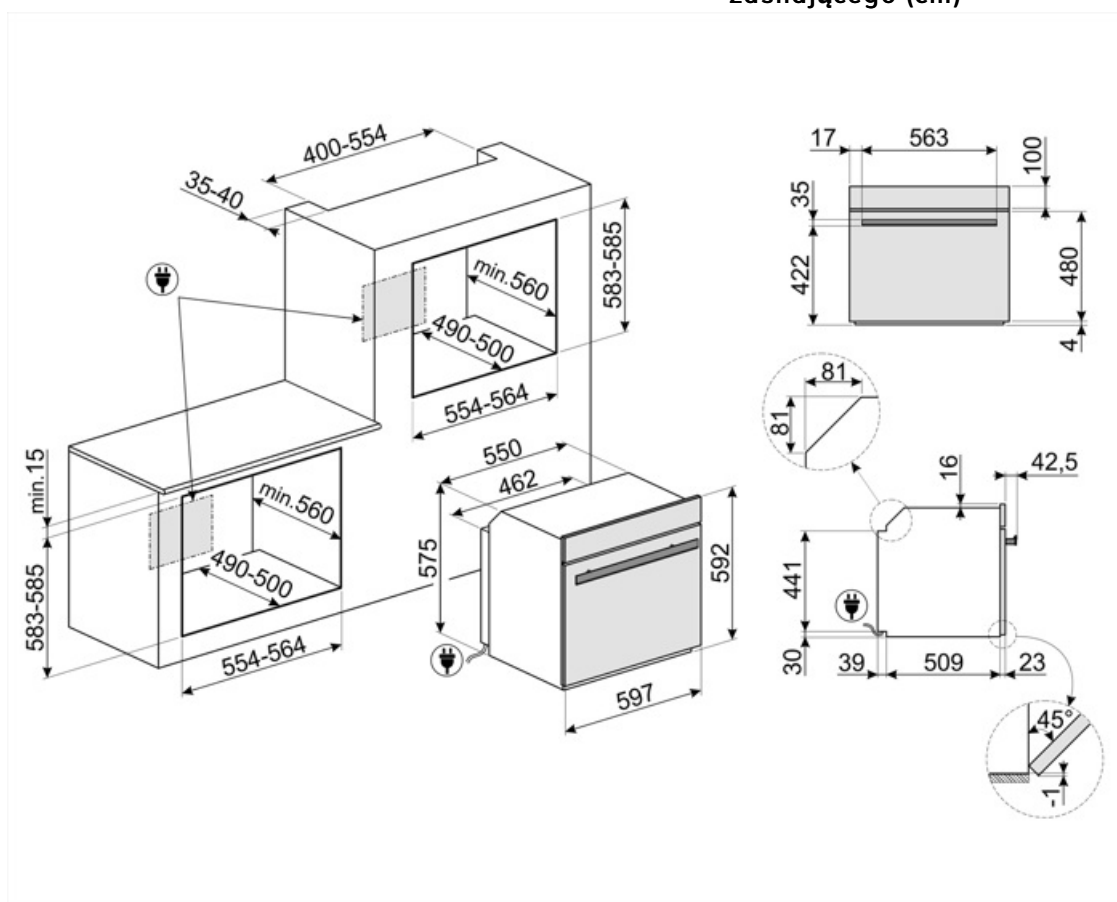
Akcesoria w standardzie



Ruszt	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.



STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalanym 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>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</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>Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.</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>Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.</p> |  <p>Elektryczny</p> |
|  <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostacyjnie, 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.</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 górna i dolna</p> |  <p>Grzałka górna i dolna</p> |
|  <p>Grzałka dolna</p> |  <p>Termoobieg + grzałka dolna</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>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> |  <p>Mikrofałe + termoobieg</p> |
|  <p>Mikrofałe + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofał pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.</p> |  <p>Mikrofałe + obieg powietrza + górna i dolna grzałka</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> |
|  <p>Podgrzewanie talerzy: funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w ciepłe. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>Wyrastanie ciasta: W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.</p> |  <p>Szybkie nagrzewanie: Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.</p> |
|  <p>Szabat: Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Komora piekarnika posiada pięć poziomów.</p> |  <p>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.</p> |

- | | |
|---|---|
|  <p>Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.</p> |  <p>Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Sterowanie dotykowe: Wybrane modele piekarników, płyt kuchennych oraz okapów posiadają panele dotykowe zwiększające komfort użytkowania.</p> |
|  <p>Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.</p> |  <p>Pojemność 68 l</p> |
|  <p>Pojemność 79 l</p> |  <p>Wyświetlacz VivoScreen</p> |
|  <p>Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w ciepłe.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofal. Stirrer równomiernie rozprzodza fale w obrębie kuchenki mikrofalowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <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>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>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.</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> |



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 umożliwiająca roztopienie masła i czekolady bez użycia łożyska.



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



Funkcja do przygotowania popcornu pakowanego w torebki.