

SO6101S2S



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Z funkcją pary
Technologia Galileo	SteamOne
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709293819



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	Serigrafia	Symbole
Kolor	Srebrny	Drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Połysk	Uchwyt	Linea
Design	Płaski	Kolor uchwyty	Chromowany
Materiał	Szkło	Logo	Serigrafia
Rodzaj szkła	Stopsol	Pokręta	Linea
Kolor nadruku	Biały		

Sterowanie













Typ wyświetlacza	CompactScreen	Ustawienie sterowania	Pokręta
Technologia wyświetlacza	LCD	Liczba pokręteł	2


Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	11
---------------------------------	----

Funkcje pieczenia

 Grzałka górna i dolna	 Obieg powietrza	 Termoobieg
 Turbo	 ECO	 Grill
 Grill + obieg powietrza	 Grzałka dolna	 Termoobieg + grzałka dolna
 Pizza		



Funkcje pieczenia z technologią pary

 Obieg powietrza
--


Pozostałe funkcje z technologią pary

 Wylot wody	 Odkamienianie
---	---



Pozostałe funkcje

 Rozmrażanie przez podanie czasu	 Wyrastanie ciasta	 Szabat
---	---	--

Funkcje czyszczenia

 Czyszczenie parowe

Opcje

 	Ustawienia czasu	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	Pozostałe funkcje	Utrzymywanie potrawy w ciepłe
Minutnik	Tak		Tryb showroom	Tak
Timer	1		Szybkie nagrzewanie	Tak

Specyfikacja techniczna



Minimalna temperatura	30 °C	Łatwy demontaż drzwi	Tak
Maksymalna temperatura	280 °C	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Liczba poziomów pieczenia	5	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Liczba wentylatorów	1	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Liczba źródeł oświetlenia	1		

Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Zawiasy Soft Close	Tak
Możliwość wymiany źródła światła	Tak	Komin	Stały
Moc oświetlenia	40 W	System chłodzący	Statyczny
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
Moc dolnej grzałki	1200 W	Steam range	20 - 40%
Moc grzałki grilla	1750 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	353x470x401 mm
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Kontrola temperatury	Elektroniczne
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Otwieranie drzwi	Standardowe	Załadunek wody	Wysuwana szuflada załadownicza
Drzwi	Hartowane szkło w drzwiach	Pojemność zbiornika	0,8 l

Wydajność / Etykieta energetyczna



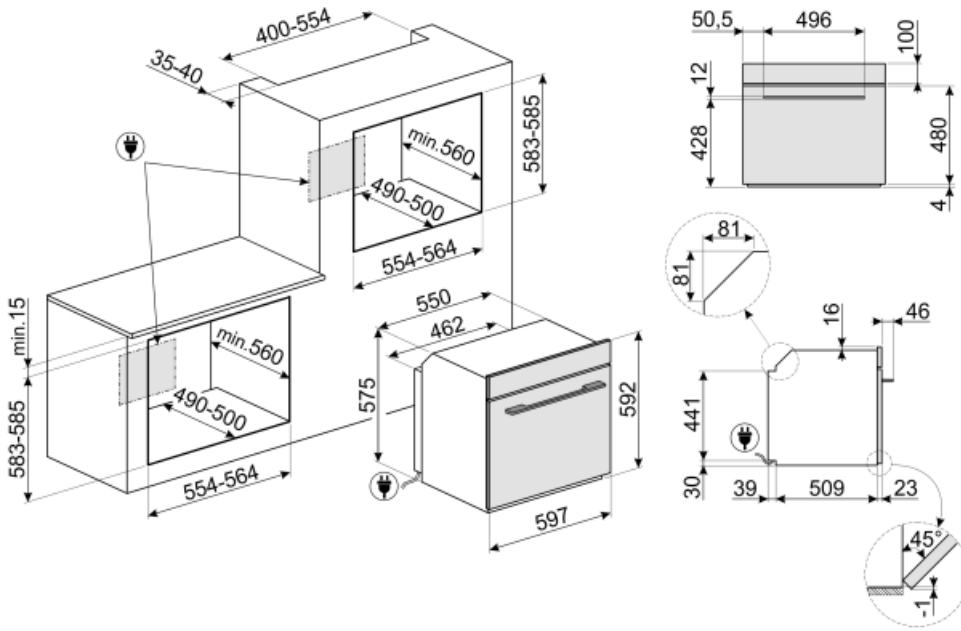
Klasa efektywności energetycznej	A+	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	2.45 MJ
Pojemność netto komory	68 l	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	0.68 kWh
Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	1.15 kWh	Liczba komór	1
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	4.14 MJ	Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EELcavity)	81 %

Akcesoria standardowe

Ruszt z blokadą	1	Ruszt do głębokiej blachy	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	Inne	water loading kit

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	Długość przewodu zasilającego (cm)	115 cm
Moc nominalna	3000 W		



Not included accessories

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.



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



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.



ET20

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



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



GTP2

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom), odpowiednie do tradycyjnych piekarników. Wykonane ze stali nierdzewnej, gwarantują stabilność i ułatwiają płynne wyjmowanie tac.



PR3845X

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, stal nierdzewna. Powierzchnia zapobiegająca powstawaniu odcisków palców.



GTT2

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



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.



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.



Alternative products



S06101S2B3

Czarny



S06401S2X

















Stal nierdzewna





















S06101S2N

Czarny

Symbols glossary (TT)

 <p>A+: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>System pieczenia z użyciem pary umożliwia łagodniejsze i szybsze przygotowywanie dowolnego rodzaju żywności. Wahania temperatury i poziomu pary pozwalają osiągnąć pożądany efekt kulinarny. Pieczenie z użyciem pary zmniejsza zużycie tłuszczu, a także minimalizuje utratę wagi i objętości potraw podczas pieczenia. Idealnie nadaje się przygotowywania mięs: oprócz tego, że mięso staje się bardzo miękkie, zachowuje połysk i jest soczyste. Funkcja polecana również do pieczenia ciast na zakwasie i wypieku chleba: wilgotność pozwala na wzrost i rozwój ciasta podczas pieczenia przed powstaniem zewnętrznej skorupy. Rezultatem jest lżejsze i lekkostrawne ciasto, rozpoznawalne po większych pęcherzykach.</p>
 <p>Obwodowy system chłodzący</p>	 <p>Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.</p>
 <p>ODKAMIENIANIE</p>	 <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</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 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 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>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>

- | | |
|---|--|
|  Pizza |  Obieg powietrza + para: intensywne i jednorodne gotowanie. Wentylator jest aktywny, a ciepło pochodzi jednocześnie z dołu i z góry. Dodatek pary umożliwia lepsze zachowanie właściwości odżywczych potraw i poprawia wewnętrzne gotowanie potraw, które są bardziej chrupiące. Idealny do pieczonej cielęciny, pieczonej kaczki oraz do gotowania całych ryb. |
|  System załadunku wody Fill&Hide v2. Chowany w piekarniku przewód, który sam zasysa wodę z dzbanka, do którego należy ten przewód włożyć. Wygodne uzupełnianie bez przerywania cyklu przy włączonym piekarniku i zamkniętych drzwiach. Wylot wody również odbywa się tym samym przewodem. |  Turbo |
|  W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości. |  Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w 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. |  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 |
|  Wyświetlacz CompactScreen |  Ręczny system ładowania wody: Możliwe jest załadowanie zbiornika w mniej niż 40 sekund. Ładowanie odbywa się ręcznie dzięki specjalnemu lejkowi dołączonemu do zestawu zakładanemu na szufladę załadowczą w piekarniku. |