SO6102S3PB3



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Vitality system	Tak
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Z funkcją pary
Technologia Galileo	Steam100
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709327743

Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	**Kolor nadruku**	Szary
Kolor	Czarny	**Serigrafia**	Symbole
Wykończenie	Połysk	**Drzwi**	Pełne szkło
Design	Płaski	**Uchwyt**	Linea minimal
Materiał	Szkło	**Kolor uchwytu**	Czarny
Rodzaj szkła	Przezroczyste	**Logo**	Serigrafia

Sterowanie

Typ wyświetlacza	EvoScreen	**Rodzaj sterowania**	Dotykowe sterowanie elektroniczne
Technologia wyświetlacza	LCD		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia 12

Funkcje pieczenia

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

Funkcje pieczenia z technologią pary

Para

Obieg powietrza

Termoobieg

Sous Vide

Pozostałe funkcje z technologią pary

Czyszczenie zbiornika

Wylot wody

Wlot wody

Odkamienianie

Pozostałe funkcje

Rozmrażanie przez podanie czasu

Wyrastanie ciasta

Stone

BBQ

Air-Fry

Szabat

Funkcje czyszczenia

Czyszczenie parowe

Opcje

Ustawienia czasu	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	**Termosonda**	Tak
Minutnik	Tak	**Tryb showroom**	Tak
Timer	1	**Szybkie nagrzewanie**	Tak
Pozostałe funkcje	Utrzymywanie potrawy w cieple, Eco oświetlenie, Dźwięki, Rozjaśnianie		

Specyfikacja techniczna

Pojemność (Lt)	67 l	**Drzwi**	Hartowane szkło w drzwiach
Komora	QS-Galileo	**Łatwy demontaż drzwi**	Tak
Minimalna temperatura	25 °C	**W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi**	Tak
Maksymalna temperatura	250 °C	**Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi**	Tak
Liczba poziomów pieczenia	5	**Liczba szyb w drzwiach piekarnika**	3
Liczba wentylatorów	1	**Zawiasy Soft Close**	Tak
Liczba źródeł oświetlenia	2		
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe		

Możliwość wymiany żarówki	Tak
Moc oświetlenia	40 W
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak
Moc dolnej grzałki	1200 W
Moc grzałki grilla	1750 W
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak
Otwieranie drzwi	Standardowe
Soft Open	Tak
Komin	Zmienne
System chłodzący	Statyczny
Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
Zakres wykorzystania pary	20 - 100%
Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	353x470x401 mm
Kontrola temperatury	Elektroniczne
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Załadunek wody	Wysuwana szuflada załadowcza
Pojemność zbiornika	0,8 l

Wydajność / Etykieta energetyczna



Klasa efektywności energetycznej	A++
Pojemność netto komory	67 l
Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	0,96 kWh
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	3,46 MJ
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	1,84 MJ
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	0,51 kWh
Liczba komór	1
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EEIcavity)	61,4 %

Akcesoria w standardzie

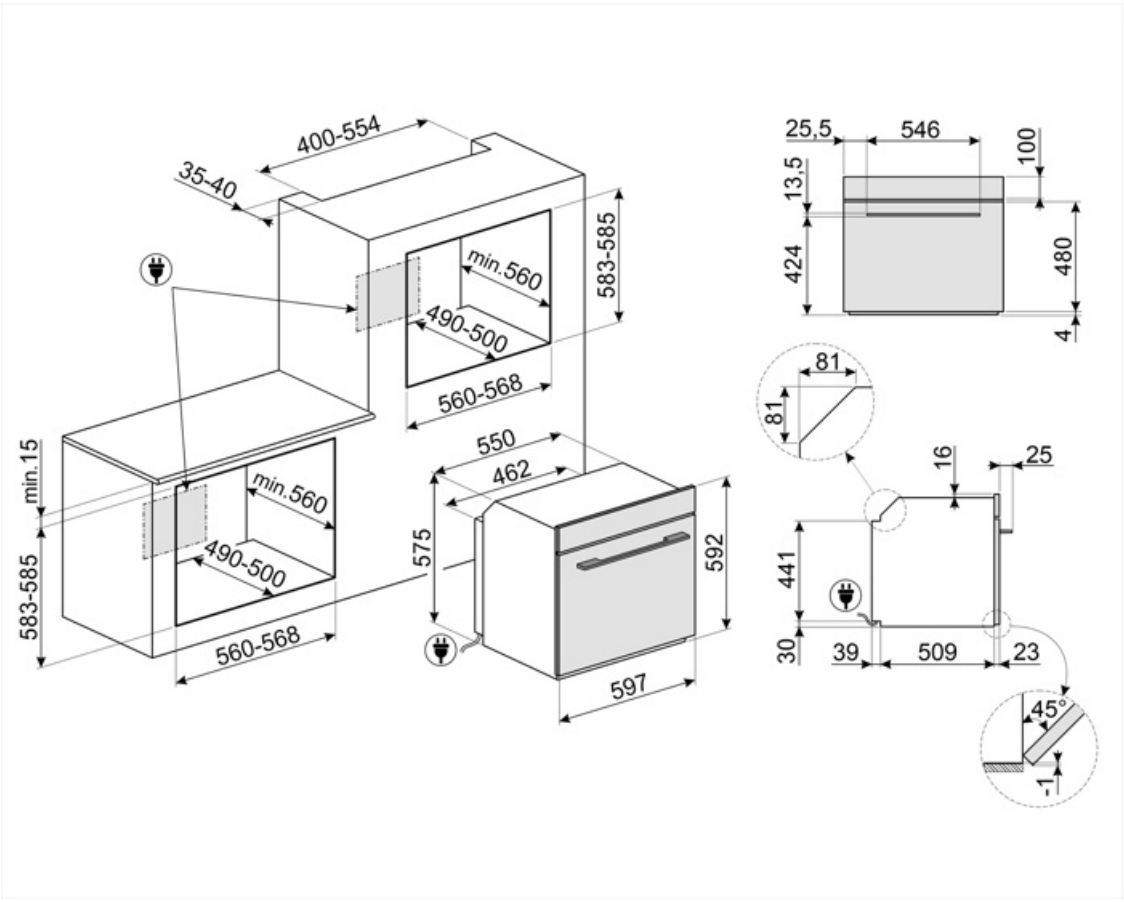


Ruszt z blokadą	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1
Ruszt do głębokiej blachy	1
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	1
Głeboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)	1
Termosonda	Tak
Inne	Zestaw do napełniania wodą

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



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.



BX640

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm



BX640PL

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana



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.



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.



BX640P

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm



ET20

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



GTTV2

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



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.



PR3845X

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



PR3845N

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, czarny



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.

Dostępne wersje kolorystyczne



SO6102S3PG

Neptune Grey

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.



A++: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.



Obwodowy system chłodzący



ODKAMIENIANIE



Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby



Elektryczny



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.



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.



Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.



Wyświetlacz EvoScreen



W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.



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 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.

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.

Obieg powietrza + grzałka górna i dolna

Grzałka górna i dolna

Grzałka dolna

Termoobieg

Eco

Grill

Pizza

Sous vide: Funkcja pary do perfekcyjnego gotowania potraw metodą sous vide. Wzmacnia smak potraw i zachowuje ich wygląd oraz składniki odżywcze w niezmienionym stanie. Gotowanie próżniowe (Sous Vide) wykonane przy pomocy piekarnika parowego to także niezwykle zdrowy i oryginalny rodzaj gotowania. Technika gotowania Sous Vide pozwala na efektywne przekazywanie ciepła z pary do potrawy, unikając utraty smaku w wyniku utleniania oraz odparowywania składników odżywczych i wilgoci podczas gotowania. Gotowanie Sous Vide pozwala również na lepszą kontrolę nad gotowaniem potraw w porównaniu do tradycyjnych metod, zapewniając jednolite wyniki gotowania. Pozwala również na gotowanie w niższej temperaturze niż w przypadku gotowania tradycyjnego.

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.

Para: To zdrowy sposób przyrządzania wszelkiego rodzaju produktów, od warzyw po desery, w celu zachowania wartości odżywczych i organoleptycznych składników. Idealny do gotowania bez tłuszczu, do podgrzewania potraw bez ich wysuszania. Para jest idealna do jednoczesnego gotowania posiłków wymagających różnych czasów gotowania.

Termoobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termoobiegiem pozwala na lepsze zachowanie właściwości organoleptycznych potraw. Ciepło pochodzi z tyłu piekarnika i jest rozprowadzane szybko i równomiernie. Wentylator jest aktywny. Jest to idealna funkcja do przyrządzania wszystkich rodzajów potraw w bardziej delikatny sposób. Jest również idealna do gotowania na wielu poziomach bez mieszania zapachów i smaków. Idealny do przygotowywania pieczeni, kurczaka i wypieków takich jak ciasta i chleb na zakwasie.

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 cieple

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.

Komora piekarnika posiada pięć poziomów.

Aby zagwarantować optymalne funkcjonowanie urządzenia, sugeruje się przeprowadzanie czyszczenia zbiornika mniej więcej raz na 2-3 miesiące.

Sterowanie dotykowe: Wybrane modele piekarników, płyt kuchennych oraz okapów posiadają panele dotykowe zwiększające komfort użytkowania.

Pojemność 79 l

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.

Szabat: Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.

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.

Dedykowana funkcja gotowania dla prostokątnego kamienia ogniotrwałego STONE. Wymiary idealne do gotowania pizzy z takimi samymi rezultatami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.