

SO6102S3PG



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	8017709326852



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	Serigrafia	Symbole
Kolor	Neptune Grey	Drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Mat	Uchwyt	Linea minimal
Design	Płaski	Kolor uchwyty	Czarny metal satynowy
Materiał	Szkło	Logo	Serigrafia
Rodzaj szkła	Przezroczyste	Pokręta	Linea
Kolor nadruku	Czarny		

Sterowanie



Typ wyświetlacza	EvoScreen	Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne
Technologia wyświetlacza	LCD	Liczba pokręteł	2

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 ciepłe, Eco oświetlenie, Dźwięki, Rozjaśnianie		


Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	67 l	Łatwy demontaż drzwi	Tak
-----------------------	------	-----------------------------	-----

Komora	QS-Galileo	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Minimalna temperatura	25 °C	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Maksymalna temperatura	250 °C	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Liczba poziomów pieczenia	5	Zawiasy Soft Close	Tak
Liczba wentylatorów	1	Soft Open	Tak
Liczba źródeł oświetlenia	2	Komin	Zmienne
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	System chłodzący	Statyczny
Możliwość wymiany żarówki	Tak	Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
Moc oświetlenia	40 W	Speed Reduction Cooling System	Tak
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Zakres wykorzystania pary	20 - 100%
Moc dolnej grzałki	1200 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	353x470x401 mm
Moc grzałki grilla	1750 W	Kontrola temperatury	Elektroniczne
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Załadunek wody	Wysuwana szuflada załadownicza
Otwieranie drzwi	Standardowe	Pojemność zbiornika	0,8 l
Drzwi	Hartowane szkło w drzwiach		

Wydajność / Etykieta energetyczna

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

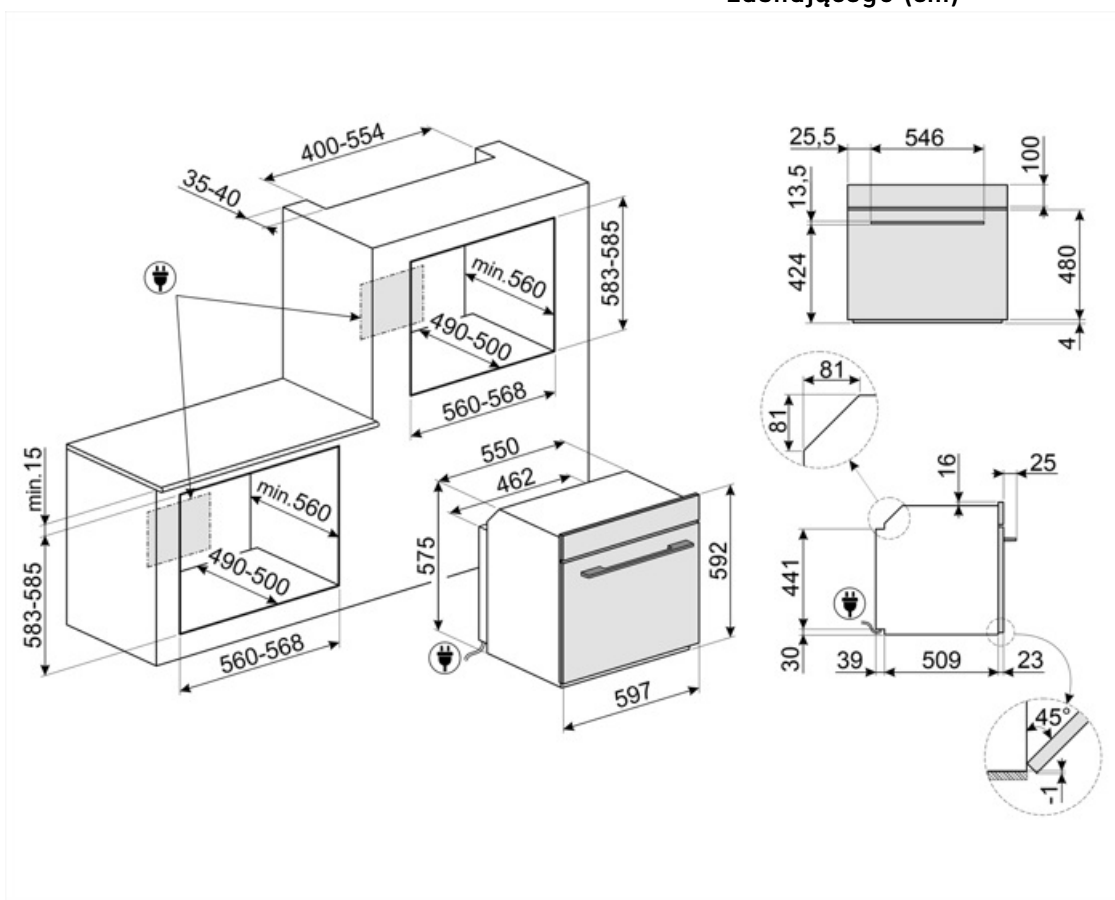
Akcesoria w standardzie

			
Ruszt z blokadą	1	Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)	1
		Termosonda	Tak

Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	Inne	water loading kit
Ruszt do głębokiej blachy	1		
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	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.



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.



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.



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.



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.



Dostępne wersje kolorystyczne



SO6102S3PB3

Czarny

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.



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.



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



System pieczenia z użyciem pary umożliwia łagodniejsze i szybsze przygotowywanie dowolnego rodzaju żywności. Wahań 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.



Obwodowy system chłodzący



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



ODKAMIENIANIE



Wyświetlacz EvoScreen



Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby

















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 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.
-  Grzałka górna i dolna
-  Termoobieg
-  Grill
-  Sous vide: Funkcja pary do perfekcyjnego gotowania potraw metodą sous vide. Wzmacnia smak potraw i zachowuje ich wygląd oraz składniki odżywcze w niezmiennym 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 umożliwi 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.
-  Obieg powietrza + grzałka górna i dolna
-  Grzałka dolna
-  Eco
-  Pizza
-  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 termoobiegami 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.
-  Turbo

-  W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.
-  Utrzymywanie potrawy w ciepłe
-  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
-  Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.
-  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 opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.