

SO6102TB3



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Termoobieg
Technologia Galileo	Traditional
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709327705



Linia wzornicza

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

Sterowanie



Typ wyświetlacza	EvoScreen	Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne
Technologia wyświetlacza	LCD		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	10
--------------------------	----

Funkcje pieczenia

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

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

Minutnik	Tak
Timer	1
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak

Pozostałe funkcje

Utrzymywanie potrawy w ciepłe, Eco oświetlenie, Dźwięki, Rozjaśnianie

Tryb showroom	Tak
Szybkie nagrzewanie	Tak

Specyfikacja techniczna



Minimalna temperatura	30 °C
Maksymalna temperatura	280 °C
Liczba poziomów pieczenia	5
Liczba wentylatorów	1
Liczba źródeł oświetlenia	2
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe

Drzwi	Zimne drzwi
Łatwy demontaż drzwi	Tak
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Zawiasy Soft Close	Tak

Możliwość wymiany żarówki	Tak	Soft Open	Tak
Moc oświetlenia	40 W	Komin	Stały
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	System chłodzący	Statyczny
Moc dolnej grzałki	1200 W	Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
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		

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 w standardzie



Ruszt z blokadą	1	Ruszt do głębokiej blachy	1
Blacha emaliowana (20 mm)	1	Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm
Moc nominalna	3000 W		



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.



ET20

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



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.



GTP2

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



GTT2

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.



PR3845N

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, czarny



PR3845X

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



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



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























Dostępne wersje kolorystyczne





















S06102TG

Neptune Grey

Słowniczek oznaczeń

-  A+: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.
-  Obwodowy system chłodzący
-  Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby
-  Elektryczny
-  Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.
-  Grzałka górna i dolna
-  Termoobieg + grzałka dolna
-  Eco
-  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.
-  Turbo
-  Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.
-  Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.
-  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 łatwieszemu 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.
-  Obieg powietrza + grzałka górna i dolna
-  Grzałka dolna
-  Termoobieg
-  Grill
-  Pizza
-  W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.

- | | |
|---|---|
|  <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p> |  <p>Utrzymywanie potrawy w ciepłe</p> |
|  <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</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>Komora piekarnika posiada pięć poziomów.</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>Wyświetlacz EvoScreen</p> |
|  <p>Pojemność wskazuje ilość przestrzeni użytkowej w komorze piekarnika w litrach.</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> |