

SO6201S2B



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	8017709359690



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Musa	Serigrafia	Symbole
Kolor	Czarny	Drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Połysk	Uchwyt	Musa
Design	Płaski	Kolor uchwytu	Czarny
Materiał	Szkło	Logo	Serigrafia
Rodzaj szkła	Eclipse	Pokręta	Musa
Kolor nadruku	Szary	Kolor pokręteł	Czarny

Sterowanie













Typ wyświetlacza	CompactScreen	Rodzaj 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



Pojemność (Lt)	68 l	Drzwi	Hartowane szkło w drzwiach
Komora	QS-Galileo	Łatwy demontaż drzwi	Tak
Minimalna temperatura	30 °C	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Maksymalna temperatura	280 °C	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Liczba poziomów pieczenia	5		
Liczba wentylatorów	1		

Liczba źródeł oświetlenia	1	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Zawiasy Soft Close	Tak
Możliwość wymiany żarówki	Tak	Komin	Stały
Moc oświetlenia	40 W	System chłodzący	Statyczny
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
Moc dolnej grzałki	1200 W	Zakres wykorzystania pary	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
		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 w standardzie

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

Podłączenie elektryczne

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



Kompatybilne Akcesoria

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.



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.



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.

















Dostępne wersje kolorystyczne
























S06201S2S

Srebrny

Słowniczek oznaczeń

- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <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. 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.</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 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>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> |

 Eco	 Grill
 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.	 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
 Pojemność wskazuje ilość przestrzeni użytkowej w komorze piekarnika w litrach.	