

# SO6202S3PB



<b>Kategoria</b>	60 cm
<b>Rodzina produktów</b>	Piekarnik
<b>Vitality system</b>	Tak
<b>Zasilanie</b>	Elektryczne
<b>Źródło ciepła</b>	Elektryczny
<b>Metoda gotowania</b>	Z funkcją pary
<b>Technologia Galileo</b>	Steam100
<b>Sposób czyszczenia</b>	Czyszczenie parowe
<b>Kod EAN</b>	8017709359720



## Linia wzornicza

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

## Sterowanie



<b>Typ wyświetlacza</b>	EvoScreen	<b>Rodzaj sterowania</b>	Dotykowe sterowanie elektroniczne
<b>Technologia wyświetlacza</b>	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



<b>Ustawienia czasu</b>  <b>Minutnik</b> <b>Timer</b> <b>Pozostałe funkcje</b>	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia Tak 1 Utrzymywanie potrawy w ciepłe, Eco oświetlenie, Dźwięki, Rozjaśnianie	<b>Termosonda</b> <b>Tryb showroom</b> <b>Szybkie nagrzewanie</b>	Tak Tak Tak
--	--	---	-------------------


## Specyfikacja techniczna




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

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

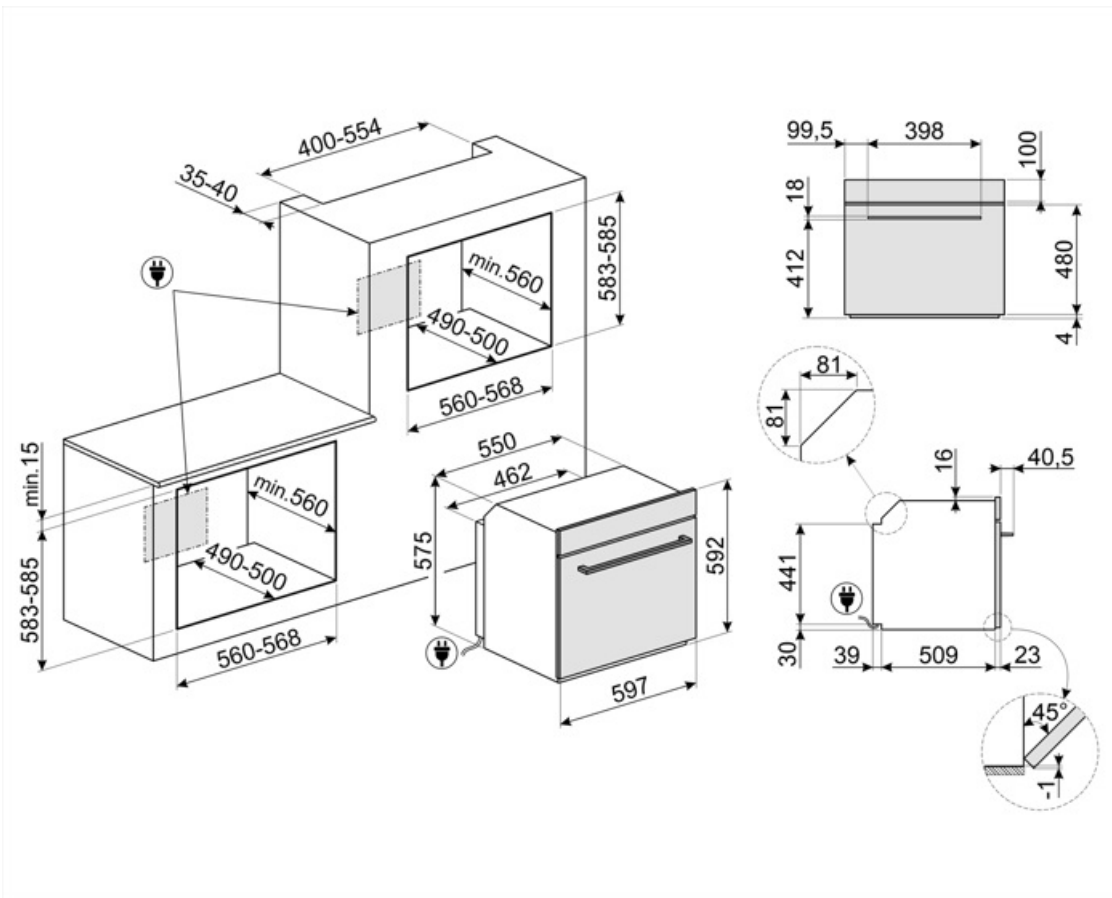
			
Ruszt z blokadą	1	Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	Termosonda	Tak
Ruszt do głębokiej blachy	1	Inne	water loading kit
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	1		

## 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















---











S06202S3PS

Szary

## 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**
-  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.
-  Grzałka górna i dolna
-  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 do 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.
-  Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby
-  Elektryczny
-  Obieg powietrza + 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 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. |    | 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 wysuszenia. Para jest idealna do jednoczesnego gotowania posiłków wymagających różnych czasów gotowania.  |
|   | 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.   |   | 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. |
|  | 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  |  | Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.  |



**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



**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.



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



**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.



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



**Czyszczenie parowe:** prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.



**Pojemność 79 l**



**Wyświetlacz EvoScreen**



**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.



**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.