SO6301S2X



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	8017709293802

Linia wzornicza

Linia wzornicza	Classica	**Serigrafia**	Symbole
Kolor	Stal nierdzewna	**Drzwi**	Z dwoma horyzontalnymi liniami
Wykończenie	Powłoka odporna na powstawanie odcisków palców	**Uchwyt**	Classica
		Kolor uchwytu	Stal nierdzewna
Design	Płaski	**Logo**	Tłoczone
Materiał	Stal nierdzewna	**Pokrętła**	Classica
Typ stali nierdzewnej	Szczotkowana	**Kolor pokręteł**	Efekt stali nierdzewnej
Rodzaj szkła	Eclipse		
Kolor nadruku	Czarny		

Sterowanie

Typ wyświetlacza	CompactScreen	**Rodzaj sterowania**	Pokrętła
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 cieple
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
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
Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Zawiasy Soft Close	Tak
Komin	Stały
System chłodzący	Statyczny
Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
Zakres wykorzystania pary	20 - 40%
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



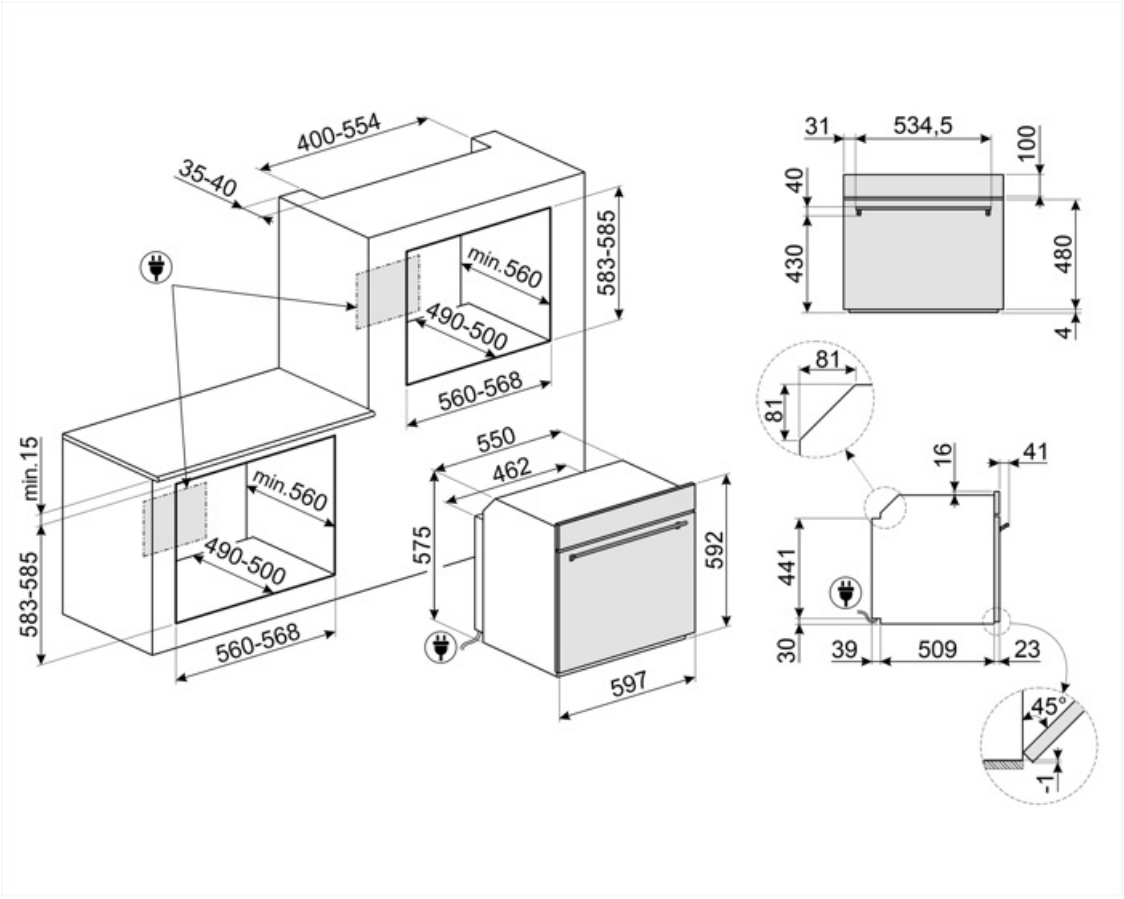
Klasa efektywności energetycznej	A+
Pojemność netto komory	68 l
Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	1,15 kWh
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	4,14 MJ
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	2,45 MJ
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	0,68 kWh
Liczba komór	1
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EEIcavity)	81 %

Akcesoria w standardzie

Ruszt z blokadą	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1
Ruszt do głębokiej blachy	1
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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

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.



ET20

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



GTP2

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



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.



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.



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.



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.

Słowniczek oznaczeń



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. 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.



Obwodowy system chłodzący



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



ODKAMIENIANIE



Wyświetlacz CompactScreen



Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby



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 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.



Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianie odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.



Obieg powietrza + grzałka górna i dolna

Grzałka górna i dolna

Grzałka dolna

Termoobieg + grzałka dolna

Termoobieg

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 cieple

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

Pojemność wskazuje ilość przestrzeni użytkowej w komorze piekarnika w litrach.