

# SO6302S3PX




<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>	8017709293635



## Linia wzornicza

<b>Linia wzornicza</b>	Classica	<b>Serigrafia</b>	Symbole
<b>Kolor</b>	Stal nierdzewna	<b>Drzwi</b>	Z dwoma poziomymi liniami
<b>Wykończenie</b>	Powłoka odporna na powstawanie odcisków palców	<b>Uchwyt</b>	Classica
<b>Design</b>	Płaski	<b>Kolor uchwytu</b>	Efekt stali nierdzewnej
<b>Materiał</b>	Stal nierdzewna	<b>Logo</b>	Tłoczone
<b>Rodzaj szkła</b>	Eclipse	<b>Pokręta</b>	Classica
<b>Kolor nadruku</b>	Czarny		

## Sterowanie

			
<b>Typ wyświetlacza</b>	EvoScreen	<b>Rodzaj sterowania</b>	Pokręta + dotykowe przyciski
<b>Technologia wyświetlacza</b>	LCD	<b>Liczba pokręteł</b>	2

## Programy / Funkcje

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


## Specyfikacja techniczna




- |                              |            |                             |     |
|------------------------------|------------|-----------------------------|-----|
| <b>Pojemność (Lt)</b>        | 67 l       | <b>Łatwy demontaż drzwi</b> | Tak |
| <b>Komora</b>                | QS-Galileo |                             |     |
| <b>Minimalna temperatura</b> | 25 °C      |                             |     |

Maksymalna temperatura	250 °C	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Liczba poziomów pieczenia	5	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Liczba wentylatorów	1	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Liczba źródeł oświetlenia	2	Zawiasy Soft Close	Tak
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Soft Open	Tak
Możliwość wymiany żarówki	Tak	Komin	Zmienne
Moc oświetlenia	40 W	System chłodzący	Statyczny
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
Moc dolnej grzałki	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Tak
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
Drzwi	Hartowane szkło w drzwiach	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

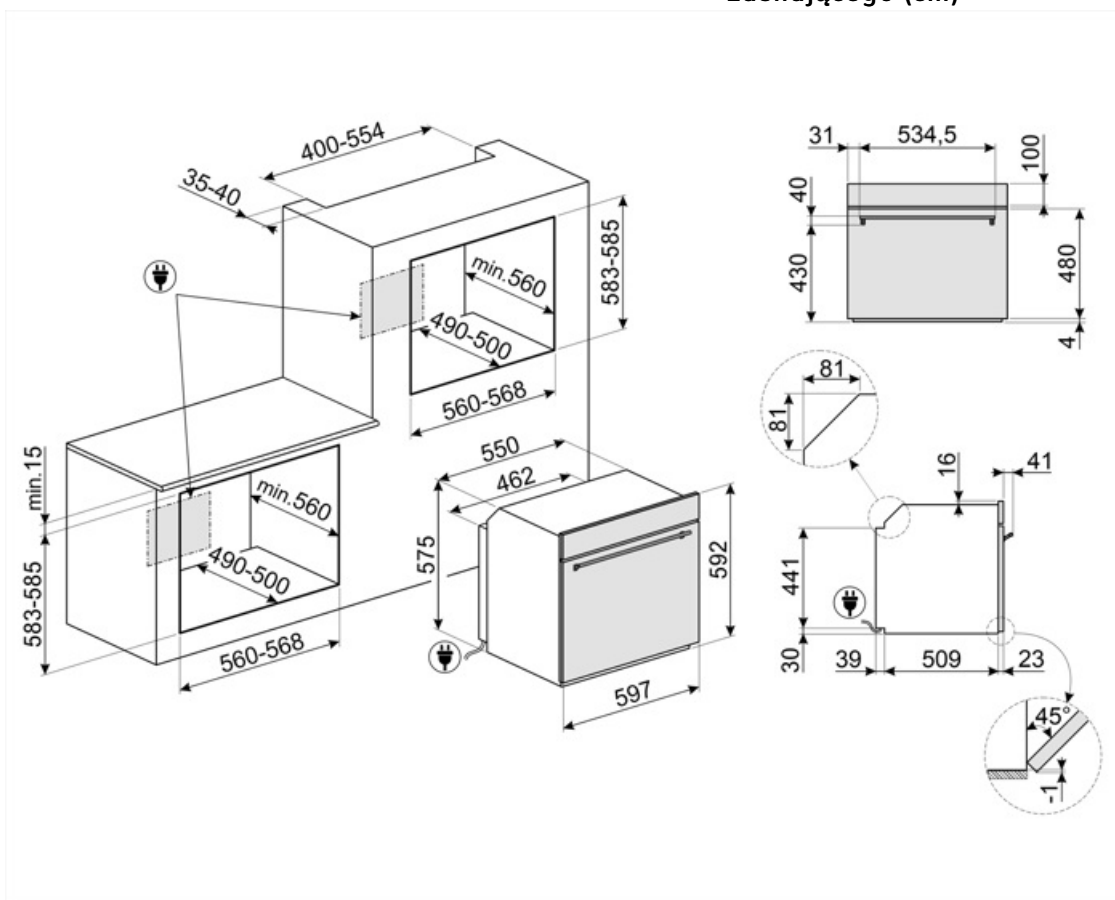
 Ruszt z blokadą	1	Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	Termosonda	Tak
		Inne	water loading kit

Ruszt do głębokiej blachy	1
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	1

## 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



## 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



### 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



### 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.



### GTTV2

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.



### STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalonym 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.



## Słowniczek oznaczeń

 <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>W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.</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>Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.</p>
 <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p>	 <p>Grzałka górna i dolna</p>
 <p>Grzałka dolna</p>	 <p>Termoobieg</p>
 <p>Eco</p>	 <p>Grill</p>



Pizza



Sous vide: Funkcja pary do perfekcyjnego gotowania potraw metodą sous vide. Wzmacnia smak potraw i zachowuje ich wygląd oraz składniki odżywcze w niezmienionym 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 termoobiegiem 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 ciepłe



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.
-  **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.
-  **Pojemność 79 l**
-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **Czyszczenie parowe:** prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.
-  **Wyświetlacz EvoScreen**
-  **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.
-  **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.