

SOP6102S2PG



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Z funkcją pary
Technologia Galileo	Pyro steam
Sposób czyszczenia	Czyszczenie pirolityczne
Kod EAN	8017709326869



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	Kolor nadruku	Czarny
Kolor	Neptune Grey	Serigrafia	Symbole
Wykończenie	Mat	Drzwi	Pełne szkło
Design	Płaski	Uchwyt	Linea minimal
Materiał	Szkło	Kolor uchwyty	Czarny metal satynowy
Rodzaj szkła	Przezroczyste	Logo	Serigrafia

Sterowanie



Typ wyświetlacza	EvoScreen	Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne
Technologia wyświetlacza	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

Obieg powietrza
 Termoobieg
 Turbo

Grill + obieg powietrza

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

Pyroliza

Opcje



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

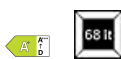
Specyfikacja techniczna



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 szyb w drzwiach piekarnika	4
Liczba wentylatorów	1	Zawiasy Soft Close	Tak
Liczba źródeł oświetlenia	2	Soft Open	Tak
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Komin	Szaty
Możliwość wymiany żarówki	Tak	System chłodzący	Statyczny
Moc oświetlenia	40 W		

Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Rodzaj chłodzenia	Podwójny
Moc dolnej grzałki	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Tak
Moc grzałki grilla	1750 W	Blokada drzwi	Tak
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Steam range	20 - 40%
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxh)	353x470x401 mm
Otwieranie drzwi	Standardowe	Kontrola temperatury	Elektroniczne
Drzwi	Zimne drzwi	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Łatwy demontaż drzwi	Tak	Załadunek wody	Wysuwana szuflada załadowcza
		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	1.09 kWh	Liczba komór	1
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	3.92 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	Termosonda	Tak
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		



Not included accessories

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.



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



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.



ET20

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



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



GTP2

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



PR3845X

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



GTT2

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



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.



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.



Symbols glossary (TT)



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.



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.



Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.



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.



Obwodowy system chłodzący



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



ODKAMIENIANIE



Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby



W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.



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 łatwemu 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 nienagane 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.



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



Grill



Obieg powietrza + para: intensywne i jednorodne gotowanie. Wentylator jest aktywny, a ciepło pochodzi jednocześnie z dołu i z góry. Dodatek pary umożliwi 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.



W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.



Utrzymywanie potrawy w ciepłe



PIROLIZA - FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA: piekarnik nagrzewa się do temperatury zbliżającej się do 500°C i zwęglą tłuszcz oraz resztki jedzenia w drobny popiół, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką. Przy tak wysokiej temperaturze, drzwi blokują się automatycznie dla bezpieczeństwa, podczas gdy temperatura drzwi pozostaje bezpieczna w dotyku. Funkcja regulowana przez użytkownika w oparciu o poziom zabrudzeń obecnych w piekarniku.



Wyrastanie ciasta: W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.



Obieg powietrza + grzałka górna i dolna



Grzałka dolna



Eco



Pizza



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.



Turbo



Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.













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.



Szybkie nagrzewanie: Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.

-
- | | |
|---|---|
|  <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>Aby zagwarantować optymalne funkcjonowanie urządzenia, sugeruje się przeprowadzanie czyszczenia zbiornika mniej więcej raz na 2-3 miesiące.</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>Pojemność 68 l</p> |  <p>Wyświetlacz EvoScreen</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> |