

SOP6102TB3



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Termoobieg
Technologia Galileo	Traditional pyro
Sposób czyszczenia	Czyszczenie pirolityczne
Kod EAN	8017709327699



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	Kolor nadruku	Szary
Kolor	Czarny	Serigrafia	Symbole
Wykończenie	Połysk	Drzwi	Pełne szkło
Design	Płaski	Uchwyt	Linea minimal
Materiał	Szkło	Kolor uchwytu	Czarny
Rodzaj szkła	Przezroczyste	Logo	Serigrafia

Sterowanie



Typ wyświetlacza	EvoScreen	Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne
Technologia wyświetlacza	LCD		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	10
---------------------------------	----

Funkcje pieczenia

Grzałka górna i dolna	Obieg powietrza	Termoobieg
Turbo	ECO	Grill
Grill + obieg powietrza	Grzałka dolna	Termoobieg + grzałka dolna
Pizza		

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	Tryb showroom	Tak
Timer	1	Szybkie nagrzewanie	Tak
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak		


Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	68 l	Drzwi	Zimne drzwi
Komora	QS-Galileo	Łatwy demontaż drzwi	Tak
Minimalna temperatura	25 °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		

Możliwość wymiany żarówki	Tak	Komin	Stały
Moc oświetlenia	40 W	System chłodzący	Statyczny
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	Wymiary netto wnętrza komory (hxwx d)	353x470x401 mm
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Kontrola temperatury	Elektroniczne
Otwieranie drzwi	Standardowe	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean

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	Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	Moc nominalna	3000 W
Wtyczka	Nie	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	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.



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.



PR3845X

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



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.



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.



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









































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>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</p>
 <p>Obwodowy system chłodzący</p>	 <p>Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.</p>
 <p>Liczba szyb w drzwiach: 4 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 łatwieszemu 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>Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.</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>
 <p>Eco</p>	 <p>Grill</p>
 <p>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.</p>	 <p>Pizza</p>
 <p>Turbo</p>	 <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>

-  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.
-  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 68 l
-  Pojemność wskazuje ilość przestrzeni użytkowej w komorze piekarnika w litrach.
-  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.
-  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.
-  Szybkie nagrzewanie: Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.
-  Komora piekarnika posiada pięć poziomów.
-  Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.
-  Sterowanie dotykowe: Wybrane modele piekarników, płyt kuchennych oraz okapów posiadają panele dotykowe zwiększające komfort użytkowania.
-  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.