

SOP6102TG



| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Kategoria | 60 cm |
| Rodzina produktów | Piekarnik |
| Zasilanie | Elektryczne |
| Źródło ciepła | Elektryczny |
| Metoda gotowania | Termoobieg |
| Technologia Galileo | Traditional pyro |
| Sposób czyszczenia | Czyszczenie pirolityczne |
| Kod EAN | 8017709326883 |



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 uchwytu | 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 | 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 (hxwxd) | 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

-  A+: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.
-  Obwodowy system chłodzący
-  Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby
-  Elektryczny
-  Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.
-  Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.
-  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 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.
-  Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.
-  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
-  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.
-  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.