# SOP6104TPG



| | |
|---|---|
| **Kategoria** | 60 cm |
| **Rodzina produktów** | Piekarnik |
| **Zasilanie** | Elektryczne |
| **Źródło ciepła** | Elektryczny |
| **Metoda gotowania** | Termoobieg |
| **Technologia Galileo** | Tradycyjna piroliza |
| **Sposób czyszczenia** | Czyszczenie pirolityczne |
| **Kod EAN** | 8017709326821 |

## 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** | VivoScreen | **Liczba dostępnych języków wyświetlacza** | 20 |
| **Technologia wyświetlacza** | TFT | **Dostępne języki wyświetlania** | Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA) |
| **Rodzaj sterowania** | Dotykowe sterowanie elektroniczne | | |

## Programy / Funkcje

| | |
|---|---|
| **Liczba funkcji pieczenia** | 10 |
| **Programy automatyczne** | 150 |
| **Przepisy własne** | 10 |

**Funkcje pieczenia**

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

**Pozostałe funkcje**

- Rozmrażanie przez podanie czasu
- Rozmrażanie przez podanie wagi
- Wyrastanie ciasta
- Stone
- BBQ
- Air-Fry
- Utrzymywanie potrawy w cieple
- Podgrzewanie talerzy
- Szabat

**Funkcje czyszczenia**

- Pyroliza

## Opcje



| | |
|---|---|
| **Ustawienia czasu** | Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia |
| **Minutnik** | Tak |
| **Timer** | 3 |
| **Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa** | Tak |
| **Pozostałe funkcje** | Utrzymywanie potrawy w cieple, Eco oświetlenie, Ustawienia języka, Cyfrowy wyświetlacz zegara, Dźwięki, ECO-logic, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie |
| **Termosonda** | Tak |
| **Pieczenie wieloetapowe** | Tak, do 2 etapów |
| **Smart cooking** | Tak |
| **SameTime** | Tak |
| **DeltaT cooking** | Tak |
| **Tryb showroom** | Tak |
| **Tryb demo** | Tak |
| **Sterowanie dotykowe** | Tak |
| **Chronologia** | Tak, 10 ostatnio używanych funkcji |
| **Szybkie nagrzewanie** | Tak |
| **Instant GO** | Tak |

## Specyfikacja techniczna

| | |
|---|---|
| **Pojemność (Lt)** | 68 l |
| **Komora** | QS-Galileo |
| **Minimalna temperatura** | 25 °C |
| **Maksymalna temperatura** | 280 °C |
| **Liczba poziomów pieczenia** | 5 |
| **Liczba wentylatorów** | 1 |
| **Liczba źródeł oświetlenia** | 2 |
| **Rodzaj oświetlenia** | Halogenowe |
| **Moc oświetlenia** | 40 W |
| **Oświetlenie przy otwartych drzwiach** | Tak |
| **Moc dolnej grzałki** | 1200 W |
| **Moc górnej grzałki** | 1000 W |
| **Moc grzałki grilla** | 1700 W |
| **Moc dużego grilla** | 2700 W |
| **Moc grzałki pierścieniowej** | 2000 W |
| **Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi** | Tak |

| | |
|---|---|
| **Otwieranie drzwi** | Standardowe |
| **Drzwi** | Zimne drzwi |
| **Łatwy demontaż drzwi** | Tak |
| **W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi** | Tak |
| **Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi** | Tak |
| **Liczba szyb w drzwiach piekarnika** | 4 |
| **Zawiasy Soft Close** | Tak |
| **Soft Open** | Tak |
| **Komin** | Stały |
| **System chłodzący** | Statyczny |
| **Rodzaj chłodzenia** | Podwójny |
| **Speed Reduction Cooling System** | Tak |
| **Blokada drzwi** | Tak |
| **Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)** | 353x470x401 mm |
| **Kontrola temperatury** | Elektroniczne |
| **Materiał wewnętrznej komory** | Emalia Ever Clean |

## Wydajność / Etykieta energetyczna

| | |
|---|---|
| **Klasa efektywności energetycznej** | A+ |
| **Pojemność netto komory** | 68 l |
| **Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny** | 1,09 kWh |
| **Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny** | 3,92 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

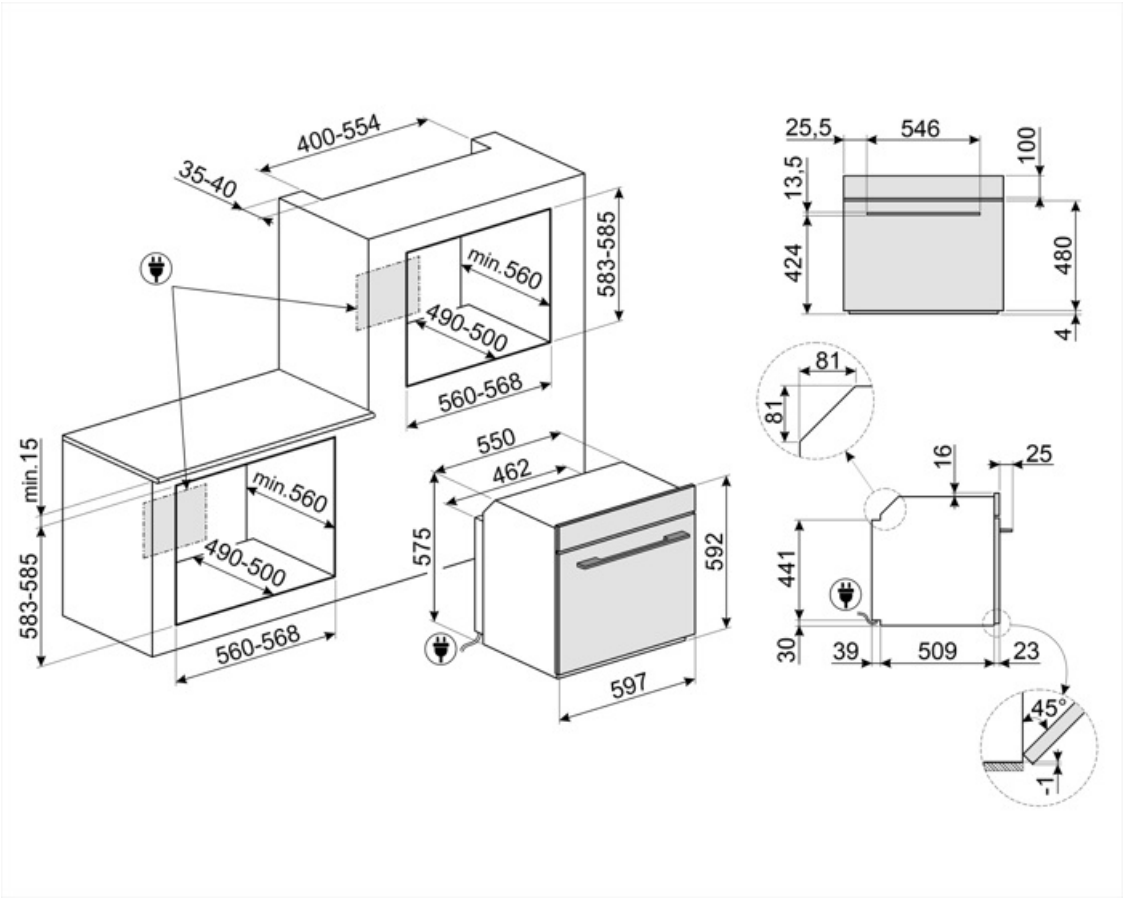
| | |
|---|---|
| **Ruszt** | 1 |
| **Blacha emaliowana (20 mm)** | 1 |

| | |
|---|---|
| **Ruszt do głębokiej blachy** | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Głęboka blacha emaliowana (50 mm)** | 1 | **Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem** | 1 |
| | | **Termosonda** | Tak |

## 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



### 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.



### 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.



### PR3845N

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, czarny



### 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



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.



A+: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.



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



Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby



Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.



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.



Obieg powietrza + grzałka dolna



Grzałka górna i dolna



Termoobieg



Grill



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



Obwodowy system chłodzący



Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.



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



Elektryczny



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 dolna



Eco



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

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

Utrzymywanie potrawy w cieple

PIROLIZA - FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA: piekarnik nagrzewa się do temperatury zbliżającej się do 500°C i zwęgla 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.

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.

Opcja przeznaczona do rozwiązywania wszelkich wątpliwości. Ponad 100 wyskakujących okienek informacyjnych, które można uruchomić długim dotknięciem dowolnej ikony. Dostarcza informacji na temat korzystania z wyświetlacza i gotowania.

Smart Cooking to doskonałe przepisy na każdą okazję. Mięso, ryby, makarony, desery, itp . do 150 automatycznych przepisów, które pozwalają wykonać dowolne przygotowanie jednym kliknięciem. Zdecyduj o swoim menu, a wtedy piekarnik zajmie się resztą.

Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.

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.

Podgrzewanie talerzy: funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w cieple. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.

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.

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.

Sterowanie dotykowe: Wybrane modele piekarników, płyt kuchennych oraz okapów posiadają panele dotykowe zwiększające komfort użytkowania.

Wyświetlacz VivoScreen

Włączenie tej opcji pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie gotowania. Wstępne nagrzewanie jest wliczone w czas gotowania, a piekarnik stopniowo osiągnie pożądaną temperaturę Szczególnie nadaje się do mrożonek.

Pojemność wskazuje ilość przestrzeni użytkowej w komorze piekarnika w litrach.

Dedykowana funkcja gotowania dla prostokątnego kamienia ogniotrwałego STONE. Wymiary idealne do gotowania pizzy z takimi samymi rezultatami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.

Pojemność 68 l

Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w cieple.

Idealny sposób na kompletne menu w kilku prostych krokach przy znacznej oszczędności czasu. Duża komora może pomieścić jednocześnie wiele rodzajów potraw, które można gotować bez wymiany zapachów. Dokładnie zbadane przepływy termodynamiczne zapewniają równomierne gotowanie na każdym poziomie. Algorytm SameTime oblicza czasy, funkcje gotowania i wszystkie parametry tak, aby 3 potrawy były gotowe w tym samym czasie.

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.

Gotowanie DeltaT: Piekarnik automatycznie ustawia temperaturę komory na zdefiniowaną wcześniej temperaturę (nazwaną deltaT) wyższą od temperatury rdzenia wykrytej przez sondę. Gdy sonda wykryje dodatkowy stopień w rdzeniu, piekarnik automatycznie zwiększa również swoją temperaturę wewnętrzną o jeden stopień. Piekarnik oferuje możliwość wyboru jednego z trzech różnych trybów pieczenia deltaT (wolny, średni i szybki) oraz ustawienia dowolnej, pożądanej temperatury rdzenia. Koncentracja technologii, która pozwala uzyskać delikatne, soczyste i zdrowe produkty najwyższej jakości.