

SOP6104TPG



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Termoobieg
Technologia Galileo	Traditional pyro
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 ciepłe

 Podgrzewanie talerzy

 Szabat

Funkcje czyszczenia

 Pyroliza

Opcje



Ustawienia czasu

Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia

SameTime

Tak

Minutnik

Tak

DeltaT cooking

Tak

Timer

3

Tryb showroom

Tak

Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa

Tak

Tryb demo

Tak

Pozostałe funkcje

Utrzymywanie potrawy w ciepłe, Eco oświetlenie, Ustawienia języka, Cyfrowy wyświetlacz zegara, Dźwięki, ECO-logic, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie

Sterowanie dotykowe

Tak

Chronologia

Tak, 10 ostatnio używanych funkcji

Szybkie nagrzewanie

Tak

Instant GO

Tak

Termosonda

Tak

Pieczenie wieloetapowe

Tak, do 2 etapów

Smart cooking

Tak

Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	72 l	Otwieranie drzwi	Standardowe
Komora	QS-Galileo	Drzwi	Zimne drzwi
Minimalna temperatura	25 °C	Łatwy demontaż drzwi	Tak
Maksymalna temperatura	280 °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	4
Liczba źródeł oświetlenia	2	Zawiasy Soft Close	Tak
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Soft Open	Tak
Moc oświetlenia	40 W	Komin	Stały
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	System chłodzący	Statyczny
Moc dolnej grzałki	1200 W	Rodzaj chłodzenia	Podwójny
Moc górnej grzałki	1000 W	Speed Reduction Cooling System	Tak
Moc grzałki grilla	1700 W	Blokada drzwi	Tak
Moc dużego grilla	2700 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	353x470x401 mm
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Kontrola temperatury	Elektroniczne
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	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	1	Ruszt do głębokiej blachy	1
Blacha emaliowana (20 mm)	1		

Głęboka blacha emaliowana (50 mm) 1

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem 1

Termosonda

Tak

Podłączenie elektryczne

Napięcie 220-240 V

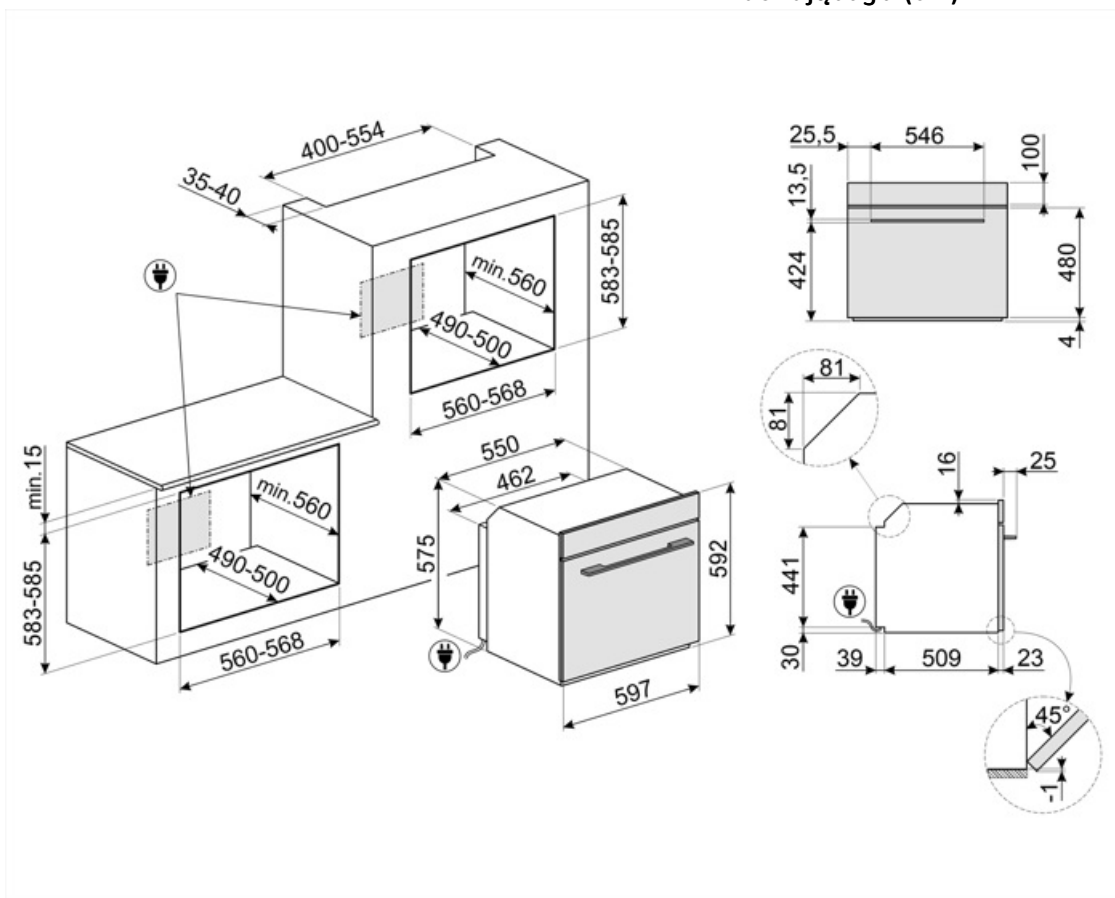
Wtyczka Nie

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.



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



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.



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>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.</p> |  <p>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</p> |
|  <p>A+: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p> |  <p>Obwodowy system chłodzący</p> |
|  <p>Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.</p> |  <p>Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.</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>Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.</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>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 dolna</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> |  <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> |  <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p> |
|  <p>Utrzymywanie potrawy w ciepłe</p> |  <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Podgrzewanie talerzy: funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w ciepłe. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>Wyrastanie ciasta: W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.</p> |
|  <p>Szybkie nagrzewanie: Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.</p> |  <p>Szabat: Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Komora piekarnika posiada pięć poziomów.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.</p> |
|  <p>Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.</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> |

-  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.
-  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.
-  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.
-  Pojemność 68 l
-  Funkcja umożliwia utrzymanie ugotowanych potraw w ciepłe.
-  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.
-  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 opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.