# SOP6201S2S



| | |
|---|---|
| **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** | 8017709363703 |

## Linia wzornicza

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Linia wzornicza** | Musa | **Serigrafia** | Symbole |
| **Kolor** | Srebrny | **Drzwi** | Pełne szkło |
| **Wykończenie** | Połysk | **Uchwyt** | Musa |
| **Design** | Płaski | **Kolor uchwytu** | Czarny |
| **Materiał** | Szkło | **Logo** | Serigrafia |
| **Rodzaj szkła** | Eclipse | **Pokrętła** | Musa |
| **Kolor nadruku** | Szary | **Kolor pokręteł** | Czarny |

## Sterowanie

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Typ wyświetlacza** | CompactScreen | **Rodzaj sterowania** | Pokrętła |
| **Technologia wyświetlacza** | LCD | **Liczba pokręteł** | 2 |

## Programy / Funkcje

| | |
|---|---|
| **Liczba funkcji pieczenia** | 11 |

**Funkcje pieczenia**

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

**Funkcje pieczenia z technologią pary**

- Termoobieg

**Pozostałe funkcje z technologią pary**

- Wylot wody
- Odkamienianie

**Pozostałe funkcje**

- Rozmrażanie przez podanie czasu
- Wyrastanie ciasta
- Szabat

**Funkcje czyszczenia**

- Pyroliza

## Opcje

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ustawienia czasu** | Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia | **Pozostałe funkcje** | Utrzymywanie potrawy w cieple |
| **Minutnik** | Tak | **Tryb showroom** | Tak |
| **Timer** | 1 | **Szybkie nagrzewanie** | Tak |
| **Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa** | Tak | | |

## Specyfikacja techniczna

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pojemność (Lt)** | 68 l | **Łatwy demontaż drzwi** | Tak |
| **Komora** | QS-Galileo | **W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi** | Tak |
| **Minimalna temperatura** | 30 °C | | |
| **Maksymalna temperatura** | 280 °C | | |

| | |
|---|---|
| **Liczba poziomów pieczenia** | 5 |
| **Liczba wentylatorów** | 1 |
| **Liczba źródeł oświetlenia** | 1 |
| **Rodzaj oświetlenia** | Halogenowe |
| **Możliwość wymiany żarówki** | Tak |
| **Moc oświetlenia** | 40 W |
| **Oświetlenie przy otwartych drzwiach** | Tak |
| **Moc dolnej grzałki** | 1200 W |
| **Moc grzałki grilla** | 1750 W |
| **Moc grzałki pierścieniowej** | 2000 W |
| **Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi** | Tak |
| **Otwieranie drzwi** | Standardowe |
| **Drzwi** | Zimne drzwi |
| **Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi** | Tak |
| **Liczba szyb w drzwiach piekarnika** | 4 |
| **Zawiasy Soft Close** | Tak |
| **Komin** | Stały |
| **System chłodzący** | Statyczny |
| **Rodzaj chłodzenia** | Podwójny |
| **Speed Reduction Cooling System** | Tak |
| **Blokada drzwi** | Tak |
| **Zakres wykorzystania pary** | 20 - 40% |
| **Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)** | 353x470x401 mm |
| **Kontrola temperatury** | Elektroniczne |
| **Materiał wewnętrznej komory** | Emalia Ever Clean |
| **Załadunek wody** | Wysuwana szuflada załadowcza |
| **Pojemność zbiornika** | 0,8 l |

## 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 % |

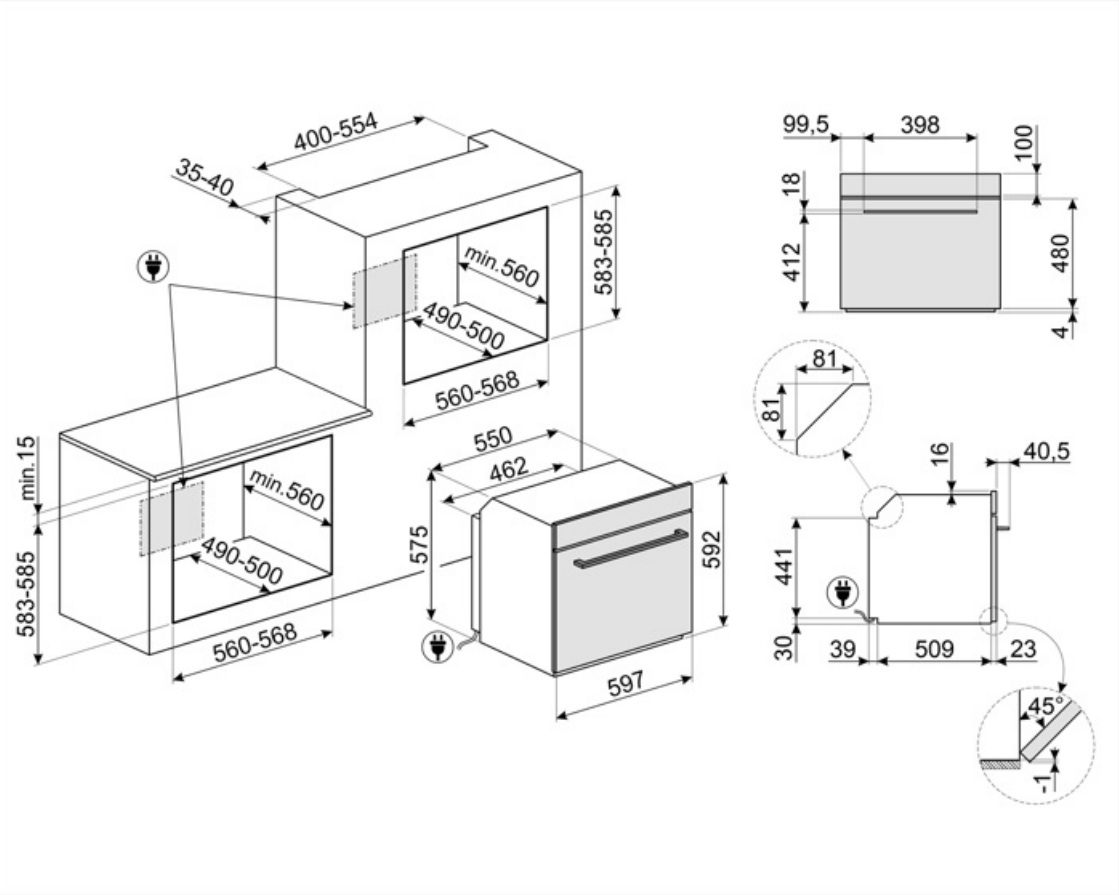
## Akcesoria w standardzie

| | |
|---|---|
| **Ruszt z blokadą** | 1 |
| **Głęboka blacha emaliowana (50 mm)** | 1 |
| **Inne** | Zestaw do napełniania wodą |

## Podłączenie elektryczne

| | |
|---|---|
| **Napięcie** | 220-240 V |
| **Moc nominalna** | 3000 W |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Wtyczka** | (F;E) Schuko | **Częstotliwość (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Natężenie prądu (A)** | 13 A | **Długość przewodu zasilającego (cm)** | 150 cm |



# Kompatybilne Akcesoria



**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.



**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.



**ET20**

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



**GTTV2**

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

## Dostępne wersje kolorystyczne



**SOP6201S2B**

Czarny

# Słowniczek oznaczeń



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.



Obwodowy system chłodzący



ODKAMIENIANIE



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.



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. Wahania 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.



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



Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby



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 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

Termoobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termoobiegiem 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.

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.

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.

Utrzymywanie potrawy w cieple

Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.

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.

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

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

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.

Pojemność 68 l

Pojemność wskazuje ilość przestrzeni użytkowej w komorze piekarnika w litrach.

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.

Wyświetlacz CompactScreen