

# SOP6302S2PN




<b>Kategoria</b>	60 cm
<b>Rodzina produktów</b>	Piekarnik
<b>Zasilanie</b>	Elektryczne
<b>Źródło ciepła</b>	Elektryczny
<b>Metoda gotowania</b>	Z funkcją pary
<b>Technologia Galileo</b>	Pyro steam
<b>Sposób czyszczenia</b>	Czyszczenie pirolityczne
<b>Kod EAN</b>	8017709344269



## Linia wzornicza

<b>Linia wzornicza</b>	Classica	<b>Serigrafia</b>	Symbole
<b>Kolor</b>	Czarny mat	<b>Drzwi</b>	Z dwoma poziomymi liniami
<b>Wykończenie</b>	Mat	<b>Uchwyt</b>	Classica
<b>Design</b>	Płaski	<b>Kolor uchwytu</b>	Czarny
<b>Materiał</b>	Stal nierdzewna	<b>Logo</b>	Serigrafia
<b>Rodzaj szkła</b>	Eclipse	<b>Pokręta</b>	Classica
<b>Kolor nadruku</b>	Srebrny	<b>Kolor pokręteł</b>	Czarny

## Sterowanie

			
<b>Typ wyświetlacza</b>	EvoScreen	<b>Rodzaj sterowania</b>	Pokręta + dotykowe przyciski
<b>Technologia wyświetlacza</b>	LCD	<b>Liczba pokręteł</b>	2

## Programy / Funkcje

<b>Liczba funkcji pieczenia</b>	12
---------------------------------	----

### Funkcje pieczenia

	Grzałka górna i dolna		Obieg powietrza		Termoobieg
	Turbo		ECO		Grill
	Grzałka dolna		Pizza		

### Funkcje pieczenia z technologią pary

	Obieg powietrza		Termoobieg	Turbo
--	-----------------	--	------------	-------

Grill + obieg powietrza

### Pozostałe funkcje z technologią pary

	Czyszczenie zbiornika		Wylot wody		Wlot wody
	Odkamienianie				

### Pozostałe funkcje

	Rozmrażanie przez podanie czasu		Wyrastanie ciasta		Stone
	BBQ		Air-Fry		Szabat

### Funkcje czyszczenia

	Pyroliza
--	----------

## Opcje



<b>Ustawienia czasu</b>	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	<b>Pozostałe funkcje</b>	Utrzymywanie potrawy w ciepłe, Eco oświetlenie, Dźwięki, Rozjaśnianie
Minutnik	Tak	<b>Termosonda</b>	Tak
Timer	1	<b>Tryb showroom</b>	Tak
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak	<b>Szybkie nagrzewanie</b>	Tak


## Specyfikacja techniczna



<b>Pojemność (Lt)</b>	68 l	<b>Łatwy demontaż drzwi</b>	Tak
<b>Komora</b>	QS-Galileo		

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	Komin	Stały
Możliwość wymiany żarówki	Tak	System chłodzący	Statyczny
Moc oświetlenia	40 W	Rodzaj chłodzenia	Podwójny
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Speed Reduction Cooling System	Tak
Moc dolnej grzałki	1200 W	Blokada drzwi	Tak
Moc grzałki grilla	1750 W	Zakres wykorzystania pary	20 - 40%
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
Drzwi	Zimne drzwi	Załadunek wody	Wysuwana szuflada załadownicza
		Pojemność zbiornika	0,8 l

## 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



## 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.



### 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.



### SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



### 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.



### GTTV2

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.



### 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.
-  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
-  Elektryczny
-  Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.
-  Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.
-  Obwodowy system chłodzący
-  ODKAMIENIANIE
-  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 szczególnie emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwemu 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  |
|  Eco   |  Grill   |
|  Pizza   |  Obieg powietrza + para: intensywne i jednorodne gotowanie. Wentylator jest aktywny, a ciepło pochodzi jednocześnie z dołu i z góry. Dodatek pary umożliwi lepsze zachowanie właściwości odżywczych potraw i poprawia wewnętrzne gotowanie potraw, które są bardziej chrupiące. Idealny do pieczonej cielęciny, pieczonej kaczki oraz do gotowania całych ryb.   |
|  Termoobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termoobiegiem pozwala na lepsze zachowanie właściwości organoleptycznych potraw. Ciepło pochodzi z tyłu piekarnika i jest rozprawdane 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 ciepłe   |
|  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 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. |



**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



**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.



Aby zagwarantować optymalne funkcjonowanie urządzenia, sugeruje się przeprowadzanie czyszczenia zbiornika mniej więcej raz na 2-3 miesiące.



**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



Wyświetlacz EvoScreen



**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.



Pojemność wskazuje ilość przestrzeni użytkowej w komorze piekarnika w litrach.



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 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.



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.