# SOP6302S2PX



| | |
|---|---|
| **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** | 8017709302092 |

## Linia wzornicza

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Linia wzornicza** | Classica | **Serigrafia** | Symbole |
| **Kolor** | Stal nierdzewna | **Drzwi** | Z dwoma horyzontalnymi liniami |
| **Wykończenie** | Powłoka odporna na powstawanie odcisków palców | **Uchwyt** | Classica |
| | | **Kolor uchwytu** | Efekt stali nierdzewnej |
| **Design** | Płaski | **Logo** | Tłoczone |
| **Materiał** | Stal nierdzewna | **Pokrętła** | Classica |
| **Rodzaj szkła** | Eclipse | | |
| **Kolor nadruku** | Czarny | | |

## Sterowanie

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Typ wyświetlacza** | EvoScreen | **Rodzaj sterowania** | Pokrętła + dotykowe przyciski |
| **Technologia wyświetlacza** | LCD | **Liczba pokręteł** | 2 |

## Programy / Funkcje

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

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

## Specyfikacja techniczna

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pojemność (Lt)** | 68 l | **Łatwy demontaż drzwi** | Tak |
| **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 |
| **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 |

| | |
|---|---|
| **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 |
| **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



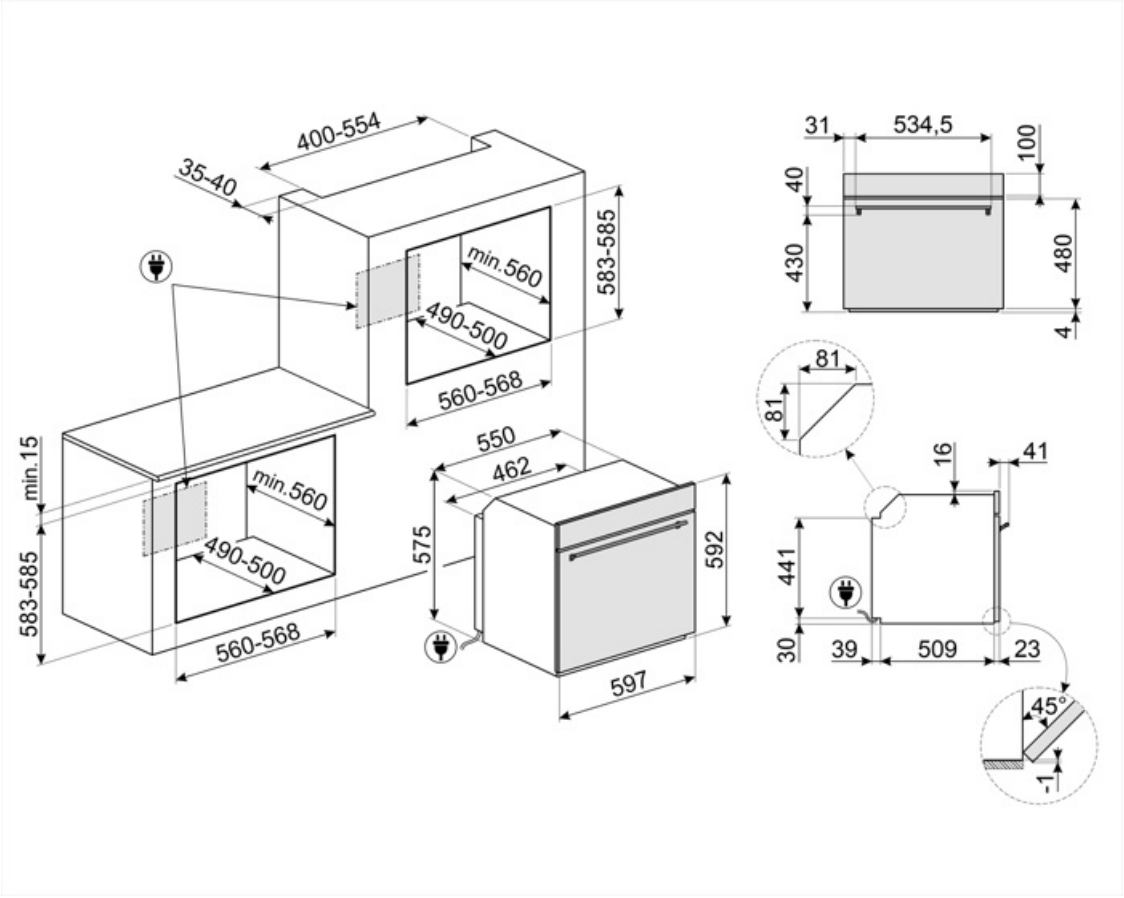
| | |
|---|---|
| **Ruszt z blokadą** | 1 |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Blacha emaliowana (20 mm)** | 1 | **Termosonda** | Tak |
| **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



### 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.



### 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.



### 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.



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



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.



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 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.

Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianie odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.

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 umożliwia 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 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.

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.

Komora piekarnika posiada pięć poziomów.

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

Pojemność 68 l

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.

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.

Wyświetlacz EvoScreen

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.