SOP6606WS2PTI



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	8017709371708

Linia wzornicza

Linia wzornicza	Dolce Stil Novo	**Materiał**	Szkło
Kolor	Czarny	**Rodzaj szkła**	Eclipse
Wykończenie	Połysk	**Drzwi**	Pełne szkło
Design	Płaski	**Uchwyt**	Dolce Stil Novo
Interchangeable Trims	Yes	**Kolor uchwytu**	Czarny
Wykończenie komponentów	Titanium	**Logo**	Serigrafia

Sterowanie

Typ wyświetlacza	VivoScreen max	**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	19

Programy automatyczne	150
Poziom nawilżenia	3
Przepisy własne	10

Funkcje pieczenia

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

Funkcje pieczenia z nawilżaniem parą

- Obieg powietrza
- Termoobieg
- Termoobieg + grzałka dolna
- Turbo
- Grill z wentylatorem

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
- 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, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie
Termosonda	Tak
Pieczenie wieloetapowe	Tak, do 3 kroków
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
Możliwość wymiany żarówki	Tak
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
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 %

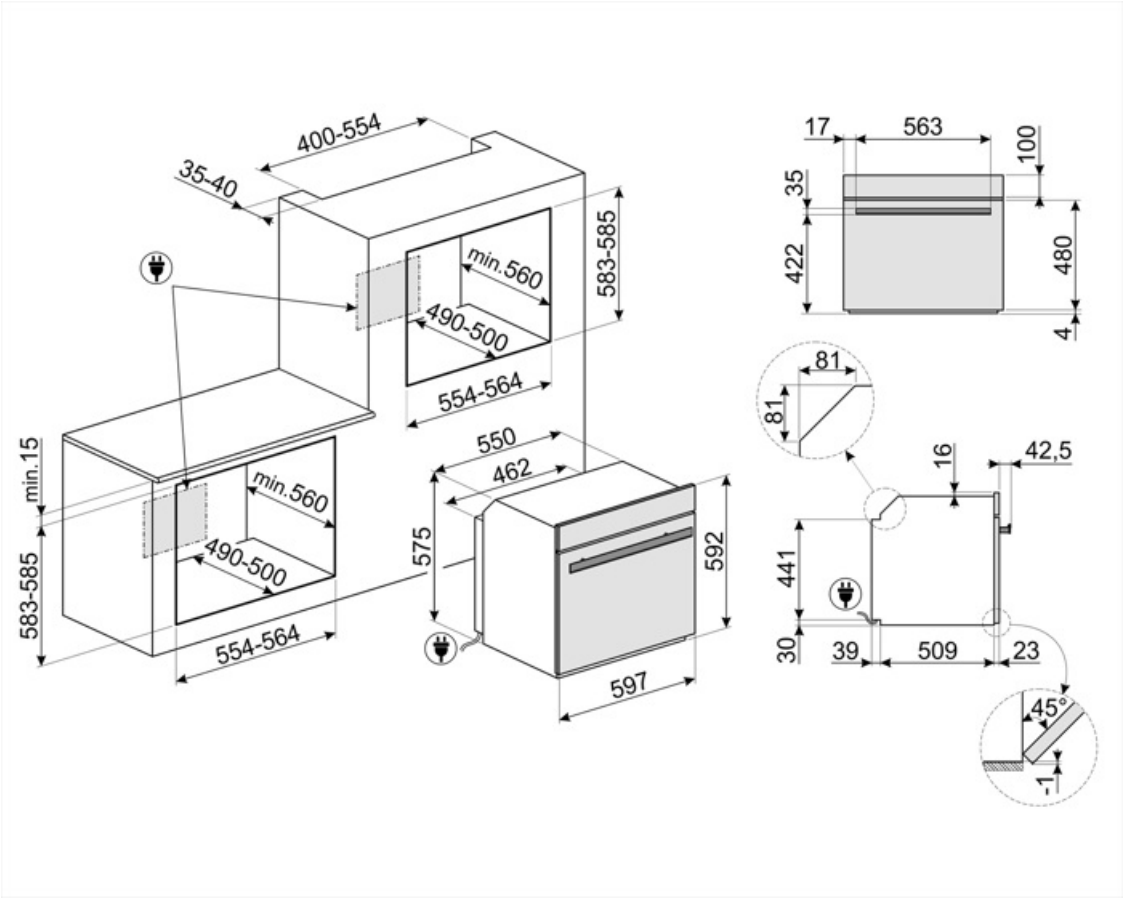
Akcesoria w standardzie



Ruszt (inox)	1
Blacha emaliowana (20 mm)	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1
Ruszt do głębokiej blachy	1
Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem	1
Termosonda	Tak
Inne	Zestaw do napełniania wodą

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V
Wtyczka	Cable with free ends
Natężenie prądu (A)	13 A
Moc nominalna	3000 W
Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
554-564
550
462
575
592
597
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
441
30
39
509
23
45°
1

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.



KIT663C



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.



KIT663X

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.



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.



ODKAMIENIANIE



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



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



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



Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby



Elektryczny



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.



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 + 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



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



Obieg powietrza z parą pulsacyjną do grillowania: Do tworzenia idealnie upieczonych stawów mięsnych. Dodatkowa wilgoć sprawia, że mięso jest soczyste i delikatne.

Para pulsacyjna z grzałką górną, dolną i obiegiem powietrza: Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.

Para pulsacyjna z termoobiegiem: Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.

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.

Termoobieg + dolna grzałka z parą pulsacyjną: Idealny do odgrzewania flanów i quiches. Dzięki tej funkcji spód będzie ponownie chrupiący, a nadzienie nie wyschnie dzięki dodatkowej wilgoci w komorze piekarnika.

Turbo termoobieg + pulsacyjna para: Do tworzenia idealnie upieczonych stawów mięsnych. Dodatkowa wilgoć utrzymuje mięso soczyste i delikatne, podczas gdy ciepło z funkcji turbo tworzy karmelizowane smaki, które znamy i kochamy.

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.

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.

Urządzenia z łącznością Wi-Fi. Poprzez aplikację SmegConnect możliwe jest monitorowanie i zdalne sterowanie urządzeniami poprzez smartfon i tablet (iOS i Android).

Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.

Multistep Cooking: Możliwe jest ustawienie do 3 faz gotowania podczas tego samego przepisu. Technologia gotowania, funkcja, czas i temperatura mogą być zmieniane. Po zakończeniu jednej fazy automatycznie rozpoczyna się następna.

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

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

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

Połączenie Wi-Fi

Wyświetlacz VivoScreenMax

Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w cieple.

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.

Wielopunktowa sonda temperatury posiada trzy punkty detekcji. Oznacza to, że wykrywana jest nie tylko temperatura rdzenia, ale także temperatura w innych obszarach. Piekarnik przetworzy wszystkie te dane, aby uniknąć nierówności podczas gotowania. W ten sposób każdy produkt może być przyrządzony w profesjonalnym, restauracyjnym stylu.

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 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 opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.



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.