

# SOP6902S2PN



<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>	8017709312336



## Linia wzornicza

<b>Linia wzornicza</b>	Victoria	<b>Serigrafia</b>	Symbole
<b>Kolor</b>	Czarny	<b>Drzwi</b>	Z panelem
<b>Design</b>	Zaokrąglony	<b>Uchwyt</b>	Victoria
<b>Materiał</b>	Emaliowany	<b>Kolor uchwytu</b>	Efekt stali nierdzewnej
<b>Rodzaj szkła</b>	Przezroczyste	<b>Logo</b>	Wstawiane
<b>Kolor nadruku</b>	Biały	<b>Pokręta</b>	Victoria

## 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

**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



<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	Termosonda	Tak
Timer	1	Tryb showroom	Tak
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak	Szybkie nagrzewanie	Tak

## Specyfikacja techniczna



<b>Pojemność (Lt)</b>	68 l	<b>Łatwy demontaż drzwi</b>	Tak
<b>Komora</b>	QS-Galileo	<b>W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi</b>	Tak
<b>Minimalna temperatura</b>	25 °C	<b>Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi</b>	Tak
<b>Maksymalna temperatura</b>	280 °C	<b>Liczba szyb w drzwiach piekarnika</b>	4
<b>Liczba poziomów pieczenia</b>	5	<b>Zawiasy Soft Close</b>	Tak
<b>Liczba wentylatorów</b>	1	<b>Soft Open</b>	Tak
<b>Liczba źródeł oświetlenia</b>	2	<b>Komin</b>	Stały
<b>Rodzaj oświetlenia</b>	Halogenowe		

<b>Możliwość wymiany żarówki</b>	Tak	<b>System chłodzący</b>	Statyczny
<b>Moc oświetlenia</b>	40 W	<b>Rodzaj chłodzenia</b>	Podwójny
<b>Oświetlenie przy otwartych drzwiach</b>	Tak	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Tak
<b>Moc dolnej grzałki</b>	1200 W	<b>Blokada drzwi</b>	Tak
<b>Moc grzałki grilla</b>	1750 W	<b>Zakres wykorzystania pary</b>	20 - 40%
<b>Moc grzałki pierścieniowej</b>	2000 W	<b>Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)</b>	353x470x401 mm
<b>Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi</b>	Tak	<b>Kontrola temperatury</b>	Elektroniczne
<b>Otwieranie drzwi</b>	Standardowe	<b>Materiał wewnętrznej komory</b>	Emalia Ever Clean
<b>Drzwi</b>	Zimne drzwi	<b>Załadunek wody</b>	Wysuwana szuflada załadownicza
		<b>Pojemność zbiornika</b>	0,8 l

## Wydajność / Etykieta energetyczna



<b>Klasa efektywności energetycznej</b>	A+	<b>Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny</b>	2,45 MJ
<b>Pojemność netto komory</b>	68 l	<b>Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny</b>	0,68 kWh
<b>Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny</b>	1,09 kWh	<b>Liczba komór</b>	1
<b>Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny</b>	3,92 MJ	<b>Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EElcavity)</b>	81 %

## Akcesoria w standardzie



<b>Ruszt z blokadą</b>	1	<b>Ruszt do głębokiej blachy</b>	1
<b>Blacha emaliowana (20 mm)</b>	1	<b>Termosonda</b>	Tak
<b>Głęboka blacha emaliowana (50 mm)</b>	1		

## Podłączenie elektryczne

<b>Napięcie</b>	220-240 V	<b>Moc nominalna</b>	3000 W
<b>Wtyczka</b>	Nie	<b>Częstotliwość (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Natężenie prądu (A)</b>	13 A	<b>Długość przewodu zasilającego (cm)</b>	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.



### 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.



### 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



### 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.



### 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.



---

## Dostępne wersje kolorystyczne

---



**SOP6902S2PX**  
Stal nierdzewna



**SOP6902S2PP**  
Kremowy

## 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. Wahań 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.



A+: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.



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 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 nienagane 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 pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.
-  Obieg powietrza + grzałka górna i dolna
-  Grzałka dolna
-  Eco
-  Pizza
-  Termoobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termoobiegami 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.
-  Turbo
-  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.
-  Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.
-  Grzałka górna i dolna
-  Termoobieg
-  Grill
-  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.
-  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.
-  W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.
-  Utrzymywanie potrawy w ciepłe
-  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



Pojemność 79 l



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.



**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.