

SO6302S3PX



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Vitality system	Tak
Zasilanie	Elektryczne
Rodzaj piekarnika	Elektryczny
Metoda gotowania	Z funkcją pary
Technologia użycia pary	Steam100
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709293635



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Classica	Kolor nadruku	Czarny
Kolor	Stal nierdzewna	Serigrafia	Symbole
Wykończenie	Powłoka odporna na powstawanie odcisków palców	Stylistyka drzwi	Z dwoma poziomymi liniami
Design	Płaski	Uchwyt	Classica
Materiał	Stal nierdzewna	Kolor uchwytu	Efekt stali nierdzewnej
Rodzaj szkła	Eclipse	Logo	Tłoczone

Sterowanie



Typ wyświetlacza	EvoScreen	Liczba pokręteł	2
Rodzaj wyświetlacza	LCD	Pokręta	Classica
Sterowanie	Pokręta +dotykowe przyciski		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	12
--------------------------	----

Funkcje pieczenia

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

Funkcje pieczenia z technologią pary

	Para		Grzałka górna i dolna + obieg powietrza		Termoobieg
	Sous Vide				

Pozostałe funkcje z technologią pary

	Czyszczenie zbiornika		Wylot wody		Wlot wody
	Odkamienianie				

Pozostałe funkcje

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

Funkcje czyszczenia

	Czyszczenie parowe
--	--------------------

Opcje



Ustawienia czasu

Opóźniony start i
wyłączenie po zakończeniu
pieczenia

Termosonda
Tryb showroom

Tak
Tak

Minutnik	Tak	Szybkie nagrzewanie	Tak
Timer	1		
Pozostałe funkcje	Utrzymywanie potrawy w cieple, Eco oświetlenie, Dźwięki, Rozjaśnianie		

Specyfikacja techniczna



Minimalna temperatura	30 °C	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Maksymalna temperatura	250 °C	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Liczba poziomów pieczenia	5	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Rodzaj poziomów piekarnika	Prowadnice metalowe	Zawiasy Soft Close	Tak
Podwójny wentylator	1	Soft Open	Tak
Liczba źródeł oświetlenia	2	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Chimney	Variable
Możliwość wymiany źródła światła	Tak	System chłodzący	Statyczny
Moc oświetlenia	40 W	Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Speed Reduction Cooling System	Tak
Moc dolnej grzałki	1200 W	Steam range	20 - 100%
Moc grzałki grilla	1750 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	353x470x401 mm
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Ustawienia temperatury	Elektroniczne
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Otwieranie drzwi	Standardowe	Załadunek wody	Drawer, manual
Rodzaj drzwi	Hartowane szkło w drzwiach	Pojemność zbiornika	0,8 l
Łatwy demontaż drzwi	Tak		

Wydajność / Etykieta energetyczna

A++

Klasa efektywności energetycznej	A++	Energy consumption in forced air convection	1.84 MJ
Pojemność netto komory	67 l	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem (kWh/cykl) - piekarnik główny	0.51 kWh
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym (kWh/cykl) - piekarnik główny	0.96 kWh	Liczba komór	1
Energy consumption in conventional mode	3.46 MJ		

Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EELcavity) 61.4 %

Akcesoria standardowe

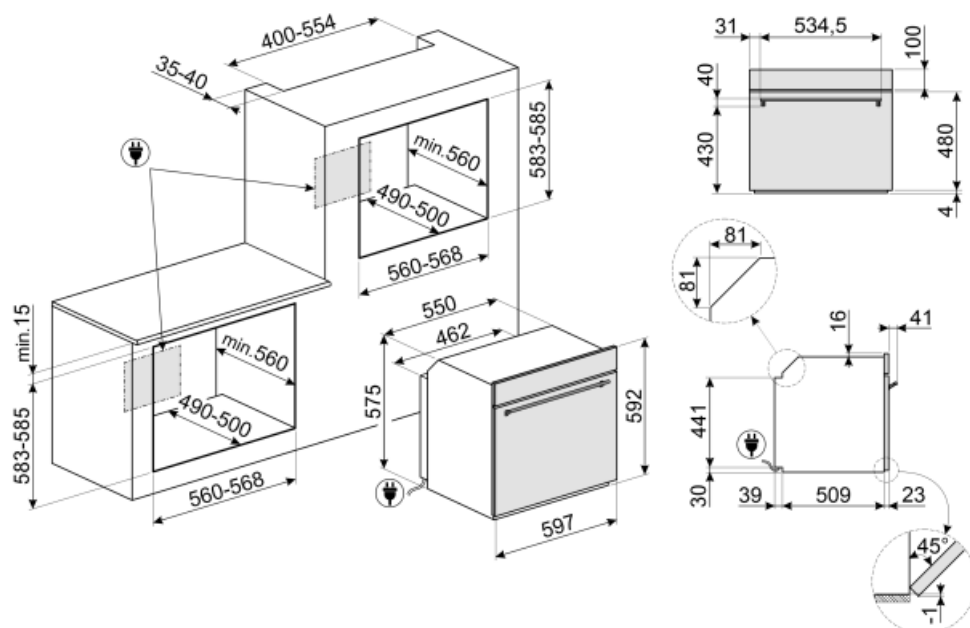


Ruszt z blokadą	1	Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	Termosonda	Tak
Ruszt do głębokiej blachy	1	Pozostałe akcesoria	water loading kit
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V
Natężenie prądu	13 A
Moc przyłączeniowa (W)	3000 W

Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Długość przewodu zasilającego (cm)	115 cm



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



PR3845N

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, czarny



BX640PL

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana



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.



BX640P

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm



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



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



PR3845X

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, stal nierdzewna. Powierzchnia zapobiegająca powstawaniu odcisków palców.



BX640

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm



ET20

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



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.



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.



GTTV2



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

Symbols glossary (TT)

	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. 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.
	Obwodowy system chłodzący		-
	ODKAMIENIANIE		Liczba szyb w drzwiach
	W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.		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.		Obieg powietrza + grzałka górna i dolna
	Grzałka górna i dolna		Grzałka dolna
	Termoobieg		Eco
	Grill		Pizza



Sous vide



Fun assisted + Steam: intense and homogeneous cooking. The fan is active and the heat comes from below and from above at the same time. The addition of steam allows better preservation of the organoleptic properties of food and improves the internal cooking of foods, which are more crunchy and digestible. Ideal for roast veal, roast duck and for cooking whole fish.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.



Utrzymywanie potrawy w cieple



Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cook roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improves food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished.



Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.



Komora piekarnika posiada pięć poziomów.



To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.



Czyszczenie parowe



To zdrowy sposób przyrządzania wszelkiego rodzaju produktów, od warzyw po desery, w celu zachowania wartości odżywczych i organoleptycznych składników. Idealny do gotowania bez tłuszczu, do podgrzewania potraw bez ich wysuszania. Para jest idealna do jednoczesnego gotowania posiłków wymagających różnych czasów gotowania.



Circulaire + Steam: The addition of steam to thermoventilated cooking allows better preservation of the organoleptic properties of food. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors. Ideal for preparing roasts, chicken and baked goods such as leavened cakes and bread.



Turbo



Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.



Rodzaj oświetlenia



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



Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.



Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.



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



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.



Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.



Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits