

# SO6102S3PG



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Systém Vitality	Áno
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	Kombinovaná para
Platforma Galileo	Steam100
Čistiaci systém	Čistenie parou
Kód EAN	8017709326852



## Estetica

Estetica	Linea	Serigraphy type	Symbols
Farba	Neptune Grey	Dvierka	Plne presklený
Povrchová úprava	Matná	Rukoväť	Linea minimal
Design	Flat	Farba rukoväti	Saténovo kovový a čierny
Materiál	Sklo	Logo	Silk screen
Typ skla	Jasný	Regulačné kolieska	Linea
Serigraphy colour	Black		









## Ovládače



Názov displeja	EvoScreen	Nastavenie ovládačov	Plne dotykový
Technológia displeja	LCD	Počet ovládačov	2

## Programy/funkcie

Počet funkcií varenia 12  
Funkcie tradičného varenia

 Statická	 S ventilátorom	 Kruhové výhrevné teleso
 Turbo	 Eco	 Veľký gril
 Základňa	 Pizza	

## Funkcie varenia s parou

Para S ventilátorom Kruhové výhrevné teleso

Vákuové varenie

## Ďalšie funkcie pary

Čistenie nádrže Výstup vody Prívod vody

Odvápňovanie

## Ďalšie funkcie

Rozmrazovanie podľa času Kysnutie Varenie na kameni

BBQ Teplovzdušná Sabat

## Funkcie čistenia

Čistenie parou

## Možnosti



**Možnosti časového nastavenia**

Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením

**Varenie s teplotnou sondou** Áno

**Kuchynský časovač**

Áno

**Výkladná demo verzia** Áno

**Ďalšie možnosti**

Keep warm, Osvetlenie Eco, Jas, Tóny

**Rýchly predohrev** Áno

## Technické údaje




**Capacity (Lt)** 67 l  
**Vnútrotný priestor** QS-Galileo  
**Minimálna teplota** 25 °C  
**Maximálna teplota** 250 °C  
**Počet políc** 5  
**Počet ventilátorov** 1  
**Počet svetiel** 2  
**Typ osvetlenia** Halogén  
**Svetlo vymeniteľné používateľom** Áno  
**Svetelný výkon** 40 W  
**Svetlo, keď sú otvorené dvierka** Áno


**Vyberateľné dvierka** Áno  
**Plne presklené vnútorné dvierka** Áno  
**Vyberateľné vnútorné dvierka** Áno  
**Celkový počet skiel dvierok** 3  
**Pánty Soft Close** Áno  
**Soft Open** Áno  
**Dymovod** Variabilný  
**Chladiaci systém** Tangenciálny  
**Cooling duct** Single  
**Speed Reduction Cooling System** Yes

Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	Rozsah pary	20 - 100%
Výhrevné teleso grilu – výkon	1750 W	Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	353x470x401 mm
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W	Ovládanie teploty	Elektronický
Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno	Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean
Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie	Napúšťanie vody	Zásuvka, manuálna
Dvierka	Teplu odolné dvierka	Kapacita nádrže	0,8 l

## Energetický štítok

			
Trieda energetickej účinnosti	A++	Spotreba energie pri konvekčii s núteným vetraním	1,84 MJ
Čistý objem vnútorného priestoru	67 l	Spotreba energie na cyklus pri konvekčii s núteným vetraním	0,51 kWh
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	0,96 kWh	Počet vnútorných priestorov	1
Spotreba energie v konvenčnom režime	3,46 MJ	Index energetickej účinnosti	61,4 %

## Vrátane príslušenstva

			
Regál so spätnou zarážkou	1	Hlboký perforovaný plech z nehrdzavejúcej ocele (40 mm)	1
Hlboký smaltovaný plech (50 mm)	1	Teplotná sonda	Áno, jeden bod
Mriežka vložky	1	Iné	Súprava na napúšťanie vody
Plech z nehrdzavejúcej ocele (20 mm)	1		

## Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V	Menovitý výkon	3000 W
Zátka	Nie	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Prúd	13 A	Dĺžka napájacieho kábla	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Rošt do teplovzdušnej fritézy AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.



### BBQ

Obojstranná platňa na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry. Hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.



### BX640P

Perforovaná misa pre parnú rúru. Kapacita 2,7 l. Na varenie rôznych druhov zeleniny, rýb, bieleho mäsa, ravioli alebo iných druhov plnených cestovín, zachováva všetky vitamíny a minerálne soli, čím sa dosahuje bohatšia, plnšia a prirodzená chuť. Nehrdzavejúca oceľ V 40 x Š 455 x H 176 mm



### ET20

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 20 mm. Ideálny na chutné a sladké pečenie každého druhu.



### GTTV2

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre parné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



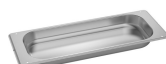
### AIRFRY2

Misa do teplovzdušnej fritézy. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.



### BX640

Neperforovaná misa pre parnú rúru. Kapacita 2,7 l. Vhodná na varenie ryže, cestovín alebo iných obilnín vo vode alebo omáčke. Nehrdzavejúca oceľ V 40 x Š 455 x H 176 mm



### BX640PL

Perforovaný plech z nehrdzavejúcej ocele. Na varenie rôznych druhov zeleniny, rýb, bieleho mäsa, ravioli alebo iných druhov plnených cestovín, zachováva všetky vitamíny a minerálne soli, čím sa dosahuje bohatšia, plnšia a prirodzená chuť



### ET50

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 50 mm. Ideálny na varenie a pečenie mäsa a rýb v omáčke. Tiež vhodný na experimentovanie s ľahšími a chrumkavými jedlami



### PALPZ

Lopata na pizzu so sklopnou rúčkou. Rozmery D 31,5 x V 32,5 cm. Jednoduché a pohodlné používanie a skladovanie. Ideálna na profesionálne servírovanie pizze, chleba a chutných zákuskov bezpečným a profesionálnym spôsobom.



### PR3845X

Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov. Kryt na nábytok – stĺpová inštalácia viacerých rúr



### STONE2

Obdĺžnikový kameň na pizzu s rúčkami, vhodný pre rúry so šírkou 45 cm a 60 cm. Rozmery Š 42 x V 1,8 x H 37,5 cm. Ideálny na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky



### STONE

Obdĺžnikový žiaruvzdorný kameň ideálny na pečenie pizze s rovnakým výsledkom ako v klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky. Rozmery: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



## Alternative products











---



**SO6102S3PB3**

Čierna

## Symbols glossary

-  A++: Trieda energetickej účinnosti A++ pomáha ušetriť až 20 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.
-  Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.
-  Funkcia odváňovanie: Je nevyhnutné odstraňovať nadmerné usadeniny vodného kameňa v nádrži, aby sa zaručila správna prevádzka výrobku. Výrobok sám upozorní používateľa na potrebu vykonať tento úkon.
-  Automatické vypnutie osvetlenia: V záujme vyššej úspory energie sa osvetlenie automaticky vypne po jednej minúte od začiatku varenia. Funkcia sa dá deaktivovať v ponuke nastavení. V takom prípade bude osvetlenie zapnuté po celý čas varenia.
-  Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia
-  Kombinované parné rúry: Parný systém varenia umožňuje uvariť všetky druhy potravín jemnejšie a rýchlejšie. Zmeny v teplote a pare umožňujú dosiahnuť požadovaný gastronomický výsledok. Parné varenie znižuje množstvo používaného tuku v prospech zdravšej a autentickejšej kuchyne, a zároveň minimalizuje stratu hmotnosti a objemu potravín pri varení. Parné varenie sa dokonale hodí na prípravu mäsa: okrem toho, že ho uvarí domäkka, zachová jeho lesk a urobí ho šťavnatejším. Odporúča sa aj na pečenie kysnutého cesta a chleba: vlhkosť umožňuje cestu pri pečení rásť a vyvinúť sa predtým, ako sa na ňom vytvorí kôrka. Výsledkom je ľahšie, nadýchanéjšie a stráviteľnejšie cesto. Hodí sa aj na rýchle rozmrazovanie, zohrievanie potravín bez toho, aby stvrdli alebo sa vysušili, a prirodzené odsolovanie slaných potravín.
-  Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.
-  Trojité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.
-  Elektrický
-  S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.



**Statické:** Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedlá, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, masťného mäsa, chleba, plnených koláčov.



**Kruhové výhrevné teleso:** ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.



**Gril:** Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.



**Vákuové varenie:** Funkcia para pre dokonalé vákuové varenie. Zvýrazňuje chuť jedla a zachováva nezmenený ich vzhľad a živiny. Vákuové varenie (sous vide) vykonávané s pomocou parnej rúry je ďalší neuveriteľne zdravý a prirodzený spôsob varenia. Techniky vákuového varenia umožňujú teplu, aby sa účinne prenieslo z pary na potraviny, pričom predchádza strate chuti spôsobenej oxidáciou a vyparovaním zložiek a vlhkosti počas varenia. Vákuové varenie tiež umožňuje lepšiu kontrolu nad varením v porovnaní s tradičnými metódami a zaručuje rovnomerné výsledky varenia. Zároveň sa dá variť pri nižších teplotách ako pri tradičnom varení.



**S ventilátorom + para:** intenzívne a rovnomerné varenie. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Pridaná para umožňuje lepšie zachovanie organoleptických vlastností potravín a zlepšuje ich vnútorné varenie, vďaka čomu je jedlo chrumkavejšie a stráviteľnejšie. Ideálne pre pečené teľacie a kačacie mäso, a celé ryby.



**FUN\_PARA\_INÉ\_PRÍVOD\_VÝSTUP\_VODY\_72dpi**



**Základňa:** teplo vychádza iba zo spodnej časti vnútorného priestoru. Ventilátor nie je aktivovaný. Ideálny pre sladké a chutné koláče, torty a pizzu. Určené na dokončenie prípravy, ak chcete, aby bolo jedlo chrumkavejšie. Tento symbol v plynových rúrach označuje plynový horák.



**ECO:** varenie s nízkou spotrebou energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebou energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru.



**Funkcia pizza:** Špeciálna funkcia na pečenie pizze na panvici. Umožňuje upiecť pizzu, ktorá je mäkká vo vnútri a chrumkavá zvonka, s dokonale prepečenými prísadami, ktoré nie sú suché ani spálené.























**Parné varenie:** prirodzený spôsob varenia všetkých druhov pokrmov od zeleniny až po dezerty, zachovávajúci nutričné a organoleptické vlastnosti zložiek. Ideálny na varenie bez tuku, na zohriatie potravín bez vysušenia. Para je ideálna na súčasné varenie pokrmov, ktoré si vyžadujú rôzny čas varenia.



**Kruhové výhrevné teleso + para:** Para pridaná k vareniu s tepelnou ventiláciou umožňuje lepšie zachovanie organoleptických vlastností jedla. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Je to ideálna funkcia na jemnejšie varenie všetkých druhov pokrmov. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí. Ideálne na prípravu pečeného mäsa, kurat'a a pečených potravín ako kysnuté koláče a chlieb.



**Turbo:** teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.

- |  |   |
|--|---|
|  <p>Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.</p>  |  <p>Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.</p>   |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>  |  <p>Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.</p>   |
|  <p>Teplotná sonda: s teplotnou sondou je možné dokonale upiecť rezne, steaky a mäso rôznej veľkosti a tvaru. Sonda napomáha pečeniu vďaka presnej kontrole teploty v strede jedla. Teplotu v jadre jedla meria špeciálny snímač v špičke. Keď okamžitá teplota prekročí cieľovú teplotu nastavenú používateľom, varenie sa ukončí</p> |  <p>Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvolte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas</p>  |
|  <p>Rýchly predohrev: vareniu predchádza fáza predohrevu, v ktorej varná priehradka dosiahne nastavenú teplotu. Táto možnosť zníži čas až o 50 %.</p>  |  <p>SABAT: funkcia umožňujúca pripravovať jedlá v súlade s dňom odpočinku v judaizme.</p>  |
|  <p>Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovni varenia.</p>  |  <p>Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlukne.</p>   |
|  <p>Na zaručenie optimálnej prevádzky zariadenia odporúčame vyčistiť nádrž zhruba raz za 2-3 mesiace.</p>   |  <p>Elektronické riadenie: Umožňuje udržiavať teplotu v rúre s presnosťou na 2-3 °C. Vďaka tomu je možné variť pokrmy, ktoré sú citlivé na zmeny teploty, ako torty, nákypy a pudinky.</p>  |
|  <p>Dotykové ovládanie: Vďaka jednoduchému dotykovému ovládaniu sa dá spotrebič naprogramovať stlačením jedného tlačidla.</p>  |  <p>Čistenie parou: jednoduchá funkcia čistenia využívajúca paru na uvoľnenie zvyškov vo vnútornom priestore rúry.</p>   |
|  <p>Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.</p>  |  <p>Nový displej s obrazovkou EVO vylepšuje nová, optimalizovaná farebná grafika: Funkcie a parametre extrémne jednoducho pomocou 5 dotykových tlačidiel.</p>  |
|  <p>Manuálny systém napúšťania vody: Nádrž sa dá napustiť za menej ako 40 sekúnd. Voda sa napúšťa ručne pomocou špeciálneho dodaného lievika.</p>  |  <p>Funkcia varenia určená pre obojstrannú platňu na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry; hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.</p>               |
|  <p>Špeciálna varná funkcia pre teplovzdušný regál AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.</p>  |  <p>Špeciálna varná funkcia pre obdĺžnikový žiaruvzdorný kameň PPR2. Rozmery ideálne na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky</p> |