

SO6102TB3



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	Vyhrievanie s vetraním
Platforma Galileo	Tradičný
Čistiaci systém	Čistenie parou
Kód EAN	8017709327705



Estetica

Estetica	Linea	Serigraphy type	Symbols
Farba	Čierna	Dvierka	Plne presklený
Povrchová úprava	Lesklá	Rukoväť	Linea minimal
Design	Flat	Farba rukoväti	Čierna
Materiál	Sklo	Logo	Silk screen
Typ skla	Jasný	Farba ovládačov	Matná čierna
Serigraphy colour	Grey		

Ovládače



Názov displeja	EvoScreen	Nastavenie ovládačov	Plne dotykový
Technológia displeja	LCD		

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	10
-----------------------	----

Funkcie tradičného varenia

Statická	S ventilátorom	Kruhové výhrevné teleso
Turbo	Eco	Veľký gril
Gril s ventilátorom (veľký)	Základňa	Kruhové výhrevné teleso + spodné
Pizza		

Ďalšie funkcie

Rozmrazovanie podľa času	Kysnutie	Varenie na kameni
BBQ	Teplovzdušná	Sabat

Funkcie čistenia

Čistenie parou

Možnosti



Možnosti časového nastavenia

Kuchynský časovač
Časovač

Uzamknutie
ovládačov/detská
poistka

Varenie s oneskoreným
spustením a automatickým
ukončením

Áno

1

Áno

Ďalšie možnosti

Výkladná demo verzia

Rýchly predohrev

Keep warm, Osvetlenie Eco,
Jas, Tóny

Áno

Áno

Technické údaje



Capacity (Lt)	68 l
Vnútrotný priestor	QS-Galileo
Minimálna teplota	25 °C
Maximálna teplota	280 °C
Počet políc	5
Počet ventilátorov	1
Počet svetiel	2
Typ osvetlenia	Halogén

Typ otvárania dveriek	Štandardné otváranie
Dvierka	Chladný
Vyberateľné dvierka	Áno
Plne presklené vnútorné dvierka	Áno
Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Celkový počet skiel dveriek	3

Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	Pánty Soft Close	Áno
Svetelný výkon	40 W	Soft Open	Áno
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno	Dymovod	Pevný
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	Chladiaci systém	Tangenciálny
Výhrevné teleso grilu – výkon	1750 W	Cooling duct	Single
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W	Speed Reduction Cooling System	No
Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno	Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	353x470x401 mm
		Ovládanie teploty	Elektronický
		Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean

Energetický štítok



Trieda energetickej účinnosti	A+	Spotreba energie pri konvekčii s núteným vetraním	2,45 MJ
Čistý objem vnútorného priestoru	68 l	Spotreba energie na cyklus pri konvekčii s núteným vetraním	0,68 kWh
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1,15 kWh	Počet vnútorných priestorov	1
Spotreba energie v konvenčnom režime	4,14 MJ	Index energetickej účinnosti	81 %

Vrátane príslušenstva



Regál so spätnou zarážkou	1	Mriežka vložky	1
Smaltovaný plech (20 mm)	1	Výsuvné vodiace koľajnice, čiastočné vysunutie	1
Hlboký smaltovaný plech (50 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. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry. Hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.



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



GTT2

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



PR3845N

Čierny kryt na nábytok, keď sa viac rúr inštaluje na seba



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.



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.



ET20

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



GTP2

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



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

















Alternative products























SO6102TG

Neptune Grey

Symbols glossary

-  A+: Trieda energetickej účinnosti A+ pomáha ušetriť až 10 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.
-  Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.
-  Trojité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.
-  Elektrický
-  Fresh Touch: Väčšina rúr Smeg má „chladné dvierka“. Vďaka kombinácii tangenciálneho chladenia a vnútorným sklám odrážajúcim teplo sa teplota na vonkajšom povrchu dvierok udržiava pod 50 °C. Okrem zaručenej bezpečnosti tento systém chráni bočné steny nábytku pred prehriatím spôsobeným teplom v rúre.
-  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, masného mäsa, chleba, plnených koláčov.
-  Kruhové výhrevné teleso so spodným výhrevným telesom: Pridaný spodný výhrevný článok znamená viac tepla na základni pre jedlo, ktoré si vyžaduje viac varíť.
-  Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.
-  Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.
-  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
-  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.
-  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.
-  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.

- | | |
|---|--|
|  <p>ECO: varenie s nízkou spotrebu energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebu 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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Gril s ventilátorom: veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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> |  <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>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 úrovní varenia.</p> |  <p>Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlukne.</p> |
|  <p>Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.</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 pudingy.</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> |



Kapacita určuje využitelný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



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.



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.



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.