SO6202S3PB



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	8017709359720

Estetica

Estetica	Musa	**Serigraphy colour**	Grey
Farba	Čierna	**Serigraphy type**	Symbols
Povrchová úprava	Lesklá	**Dvierka**	Plne presklený
Design	Flat	**Rukoväť**	Musa
Materiál	Sklo	**Farba rukoväti**	Čierna
Typ skla	Zatmenie	**Logo**	Silk screen

Ovládače

Názov displeja	EvoScreen	**Nastavenie ovládačov**	Plne dotykový
Technológia displeja	LCD		

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
Kuchynský časovač	Áno
Časovač	1
Ďalšie možnosti	Keep warm, Osvetlenie Eco, Jas, Tóny
Varenie s teplotnou sondou	Áno
Výkladná demo verzia	Áno
Rýchly predohrev	Áno

Technické údaje

Capacity (Lt)	67 l
Vnútorný 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	No

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

Energetický štítok



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

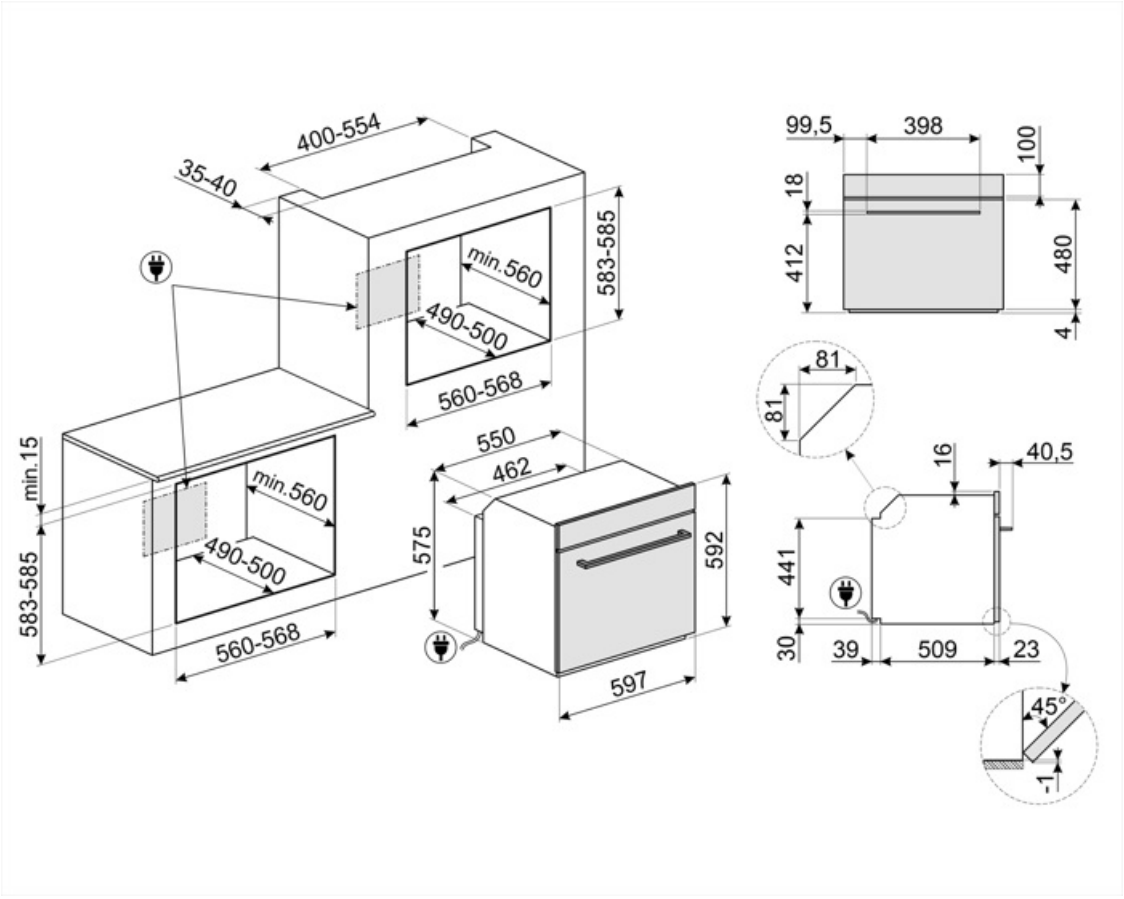
Vrátane príslušenstva



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

Elektrické pripojenie

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



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



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



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.

Symbols glossary



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.



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 odvápňovanie: 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



Manuálny systém napúšťania vody: Nádrž sa dá napustiť za menej ako 40 sekúnd. Voda sa napúšťa ručne pomocou špeciálneho dodaného lievika.



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, nadýchanejšie a stráviteľnejšie cesto. Hodí sa aj na rýchle rozmrazovanie, zohrievanie potravín bez toho, aby stvrdli alebo sa vysušili, a prirodzené odsoľovanie 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 jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, mastného 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 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

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, kuraťa 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.

Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.

KEEP_WARM_72dpi

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

Rýchly predohrev: vareniu predchádza fáza predohrevu, v ktorej varná priehradka dosiahne nastavenú teplotu. Táto možnosť zníži čas až o 50 %.

Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.

Na zaručenie optimálnej prevádzky zariadenia odporúčame vyčistiť nádrž zhruba raz za 2-3 mesiace.

Dotykové ovládanie: Vďaka jednoduchému dotykovému ovládaniu sa dá spotrebič naprogramovať stlačením jedného tlačidla.

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

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.

Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.

Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.

Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvoľte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas

SABAT: funkcia umožňujúca pripravovať jedlá v súlade s dňom odpočinku v judaizme.

Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlučne.

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.

Čistenie parou: jednoduchá funkcia čistenia využívajúca paru na uvoľnenie zvyškov vo vnútornom priestore rúry.

Nový displej s obrazovkou EVO vylepšuje nová, optimalizovaná farebná grafika: Funkcie a parametre extrémne jednoducho pomocou 5 dotykových tlačidiel.

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