SO6204M2PB



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Elektrické napájanie	Elektrický
Spôsob varenia	Kombinovaná mikrovlnná rúra
Platforma Galileo	SpeedwaveXL
Čistiaci systém	Čistenie parou
Kód EAN	8017709365653

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	VivoScreen	**Počet jazykov displeja**	20
Technológia displeja	TFT	**Jazyky displeja**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Nastavenie ovládačov	Plne dotykový		

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	20
Automatické programy	150
Prispôsobiteľné recepty	10

Funkcie tradičného varenia

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

Funkcie mikrovlnnej rúry

- Mikrovlnné rúry
- S ventilátorom
- Kruhové výhrevné teleso
- Mikrovlny + gril
- Mikrovlny + kruhové výhrevné teleso + spodné
- Ohrev a regenerácia

Ďalšie funkcie

- Rozmrazovanie podľa času
- Rozmrazovanie podľa hmotnosti
- Kysnutie
- Varenie na kameni
- BBQ
- Teplovzdušná
- Topenie
- Mäkký
- Pukance
- Keep warm
- Regál na taniere/ohrievač
- Sabat

Funkcie čistenia

- Čistenie parou

Režim Sabat	Áno

Možnosti

Možnosti časového nastavenia	Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením
Kuchynský časovač	Áno
Časovač	3
Uzamknutie ovládačov/detská poistka	Áno
SameTime	Áno
Varenie DeltaT	Áno
Výkladná demo verzia	Áno
Režim demo-sprievodca	Áno
Touch guide	Áno
Chronológia	Áno, posledných 10 použitých funkcií
Rýchly predohrev	Áno
Instant GO	Áno

Ďalšie možnosti	Keep warm, Osvetlenie Eco, Nastavenie jazyka, Displej s digitálnymi hodinami, ECO-logic, Hlasitosť tónov, Jas, Tóny
Varenie s teplotnou sondou	Áno
Varenie Multi-step	Áno, až 2 kroky
Smart cooking	Áno

Technické údaje



Capacity (Lt)	68 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
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W
Veľký gril – výkon	2700 W
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W

Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno
Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie
Dvierka	Chladný
Plne presklené vnútorné dvierka	Áno
Celkový počet skiel dvierok	4
Pánty Soft Close	Áno
Soft Open	Áno
Menič	Áno
Miešač	Áno
Dymovod	Dvojitý
Chladiaci systém	Odstredivý
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	353x470x397 mm
Ovládanie teploty	Elektronický
Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean

Energetický štítok



Čistý objem vnútorného priestoru	68 l
Počet vnútorných priestorov	1
Účinný výkon mikrovĺn	900 W
Mikrovlnná rúra - výstupný výkon	900 W

Vrátane príslušenstva

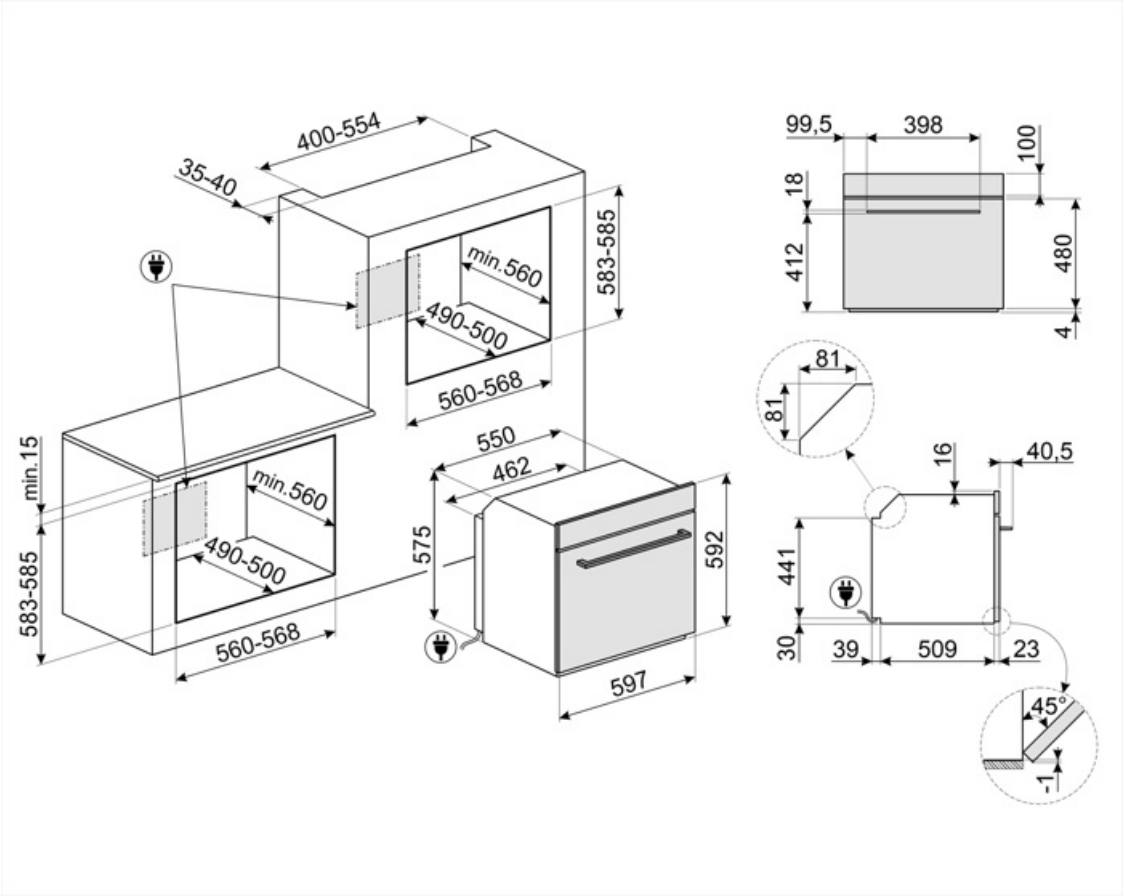


Luxusný regál	1
Sklenený plech	1

Hlboký smaltovaný plech (50 mm)	1	**Výsuvné vodiace koľajnice, úplné vysunutie**	1
Mriežka vložky	1	**Teplotná sonda**	Áno, multipoint

Elektrické pripojenie

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



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.



GTT2

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné 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.



Kombinované mikrovlny: Táto rúra umožňuje kombinovať dva rôzne spôsoby varenia (tradičné a mikrovlnné). Kombinované rúry zvyšujú možnosti pri varení, a zároveň poskytujú maximálnu flexibilitu domácich spotrebičov.



Rozmrazovanie podľa hmotnosti: Funkcia automatické rozmrazovanie. Zvolíte druh potravín, ktoré sa majú rozmraziť, spomedzi dostupných kategórií (MÄSO – RYBY – CHLIEB – DEZERTY) po zadaní hmotnosti potravín rúra automaticky stanoví čas potrebný na správne rozmrazenie.



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.



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.



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.



Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



ECO-logic: táto možnosť umožňuje obmedziť výkon spotrebiča, čím sa reálne šetrí energia.



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.



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 so spodným výhrevným telesom: Pridaný spodný výhrevný článok znamená viac tepla na základni pre jedlo, ktoré si vyžaduje viac variť.



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



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.



Varenie so súčasným používaním výhrevného telesa v kombinácii s ventilátorom a prívodom mikrovĺn.



Ventilátor v kombinácii s tradičným varením, pričom teplo prichádza zvrchu aj zospodu, poskytuje rovnomerné teplo. Vďaka pridanej funkcii mikrovlnnej rúry sa dosiahnu rovnaké výsledky varenia za kratší čas.



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.



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



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.



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.



Mikrovlny: Mikrovlny prenikajú priamo do potravín a umožňujú veľmi rýchle varenie s výraznou úsporou energie. Vhodné na varenie bez tuku, aj na rozmrazovanie a ohrievanie potravín bez toho, aby sa zmenil ich pôvodný vzhľad a vôňa. Funkcia mikrovlnnej rúry sa dá tiež skombinovať s konvenčnými funkciami so všetkými príslušnými výhodami. Ideálne pre všetky druhy potravín.



Mikrovlnná rúra + výhrevné teleso grilu: Pri používaní grilu sa dosahuje dokonale zlatistý povrch potravín. Vďaka pôsobeniu mikrovĺn sa zase veľmi rýchlo uvarí vnútorná časť potravín.



Pomocou tejto funkcie sa vopred uvarené jedlo ohreje bez toho, aby obschlo alebo stvrdlo.



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.



KEEP_WARM_72dpi

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

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 %.

Možnosť určená na rozptýlenie pochybností Viac než 100 kontextových okien, ktoré sa dajú vyvolať dlhým stlačením ktorejkoľvek ikony, poskytuje informácie o používaní displeja a varení.

Smart Cooking je dokonalý recept pre každú príležitosť. Mäso, ryby, cestoviny, dezerty atď. až do 150 automatických receptov, ktoré umožňujú vykonať každú prípravu stlačením jedného tlačidla. Vyberte si svoje menu a rúra sa postará o ostatné.

Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.

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

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

4,3" displej VIVOscreen ponúka pokročilé farebné dotykové rozhranie na automatickú správu spúšťania programov ako Delta T, Multi-step a SameTime.

INSTANT GO: po aktivácii tejto funkcie môžete okamžite začať variť. Predohrev je zahrnutý v čase varenia a rúra postupne dosiahne požadovanú teplotu Obzvlášť vhodné pre mrazené potraviny.

Ohrievanie regála na taniere: funkcia na ohrievanie alebo udržiavanie teploty riadu. Položte plech na pečenie na najspodnejšiu policu a naložte naň jedlo, ktoré sa má ohriať.

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.

Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.

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.

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

Keep warm: vďaka tejto funkcii zostane uvarené jedlo teplé.

Aktívny a riadený rozvod mikrovĺn Ventilátor miešača mikrovĺn rozvádza vlny rovnomerne vo vnútri rúry, takže nie je potrebný otočný tanier.

Viacbodová teplotná sonda má tri detekčné body. To znamená, že nezisťuje iba teplotu v jadre, ale aj na iných miestach. Rúra zohľadňuje všetky tieto údaje, aby predišla nerovnomernostiam pri varení. Takto sa dá každý výrobok uvariť profesionálne, ako v reštaurácii.

Dokonalý spôsob, ako mať kompletné menu v niekoľkých jednoduchých krokoch a s výraznou úsporou času. Veľký vnútorný priestor pojme naraz viac rôznych druhov potravín, ktoré sa uvaria bez vzájomného miešania vôní. Starostlivo preskúmané termodynamické prúdy zaručujú rovnomerné pečenie na každej úrovni. Algoritmus SameTime vypočíta časy, funkcie varenia a všetky parametre tak, aby 3 rôzne jedlá boli hotové v tom istom čase

Meničová technológia umožňuje vytvárať mikrovlny nepretržite a pri požadovanom výkone Vďaka konštantnému prúdeniu bez zapínania a vypínania cyklov môžete presne ovládať teplotu, znižovať časy, vďaka čomu nemrháte energiou a dosahujete dokonalé výsledky pri varení, rozmrazovaní a ohrievaní, pretože medzi teplotou v jadre a teplotou na povrchu jedla je menší rozdiel

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

Technológia s dvojitým dymovodom vytvára špeciálne prúdenie vzduchu vo vnútornom priestore, ktoré znižuje kondenzáciu vo vnútri počas mikrovlnného varenia tam, kde je priestor studený a potraviny horúce

Varenie DeltaT Rúra automaticky nastaví teplotu vo vnútornom priestore na prednastavenú teplotu (deltaT), ktorá je vyššia než teplota v jadre, zistená sondou. Keď sonda zistí v jadre teplotu zvýšenú o jeden stupeň, rúra automaticky zvýši aj svoju vnútornú teplotu o jeden stupeň. Rúra ponúka možnosť vybrať si medzi tromi rôznymi režimami varenia deltaT (pomalý, stredný a rýchly) a nastaviť akúkoľvek požadovanú teplotu v jadre. Koncentrácia technológií, vďaka ktorým je možné získať chutné, šťavnaté a zdravé výrobky najvyššej kvality.

Funkcia na topenie masla a čokolády bez použitia vodného kúpeľa

Funkcia na zmäkčenie masla a syru, vhodná na rýchle uvedenie mrazených dezertov na servírovaciu teplotu Dá sa použiť aj na zmäkčenie zmrzliny

Funkcia na prípravu pukancov zabalených vo vreckách