

SO6302S3PX




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	8017709293635



Estetica

Estetica	Classica	Serigraphy type	Symbols
Farba	Nehrdzavejúca oceľ	Dvierka	S 2 vodorovnými lištami
Povrchová úprava	Úprava proti odtlačkom prstov	Rukoväť	Classica
Design	Flat	Farba rukoväti	Efekt ocele
Materiál	Nehrdzavejúca oceľ	Logo	Embossed
Typ skla	Zatmenie	Regulačné kolieska	Classica
Serigraphy colour	Black		

Ovládače

			
Názov displeja	EvoScreen	Nastavenie ovládačov	Regulačné kolieska a dotykové tlačidlá
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
1

Výkladná demo verzia Áno
Rýchly predohrev Áno

Ďalšie možnosti

Keep warm, Osvetlenie Eco, Jas, Tóny

Technické údaje



Capacity (Lt)

67 l

Vyberateľné dvierka Áno

Vnútrotný priestor

QS-Galileo

Plne presklené vnútorné dvierka Áno

Minimálna teplota


25 °C

Maximálna teplota


250 °C

Počet políc	5	Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Počet ventilátorov	1	Celkový počet skiel dvierok	3
Počet svetiel	2	Pánty Soft Close	Áno
Typ osvetlenia	Halogén	Soft Open	Áno
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	Dymovod	Variabilný
Svetelný výkon	40 W	Chladiaci systém	Tangenciálny
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno	Cooling duct	Single
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Výhrevné teleso grilu – výkon	1750 W	Rozsah pary	20 - 100%
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W	Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	353x470x401 mm
Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno	Ovládanie teploty	Elektronický
Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie	Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean
Dvierka	Teplu odolné dvierka	Napúšťanie vody	Zásuvka, manuálna
		Kapacita nádrže	0,8 l

Energetický štítok

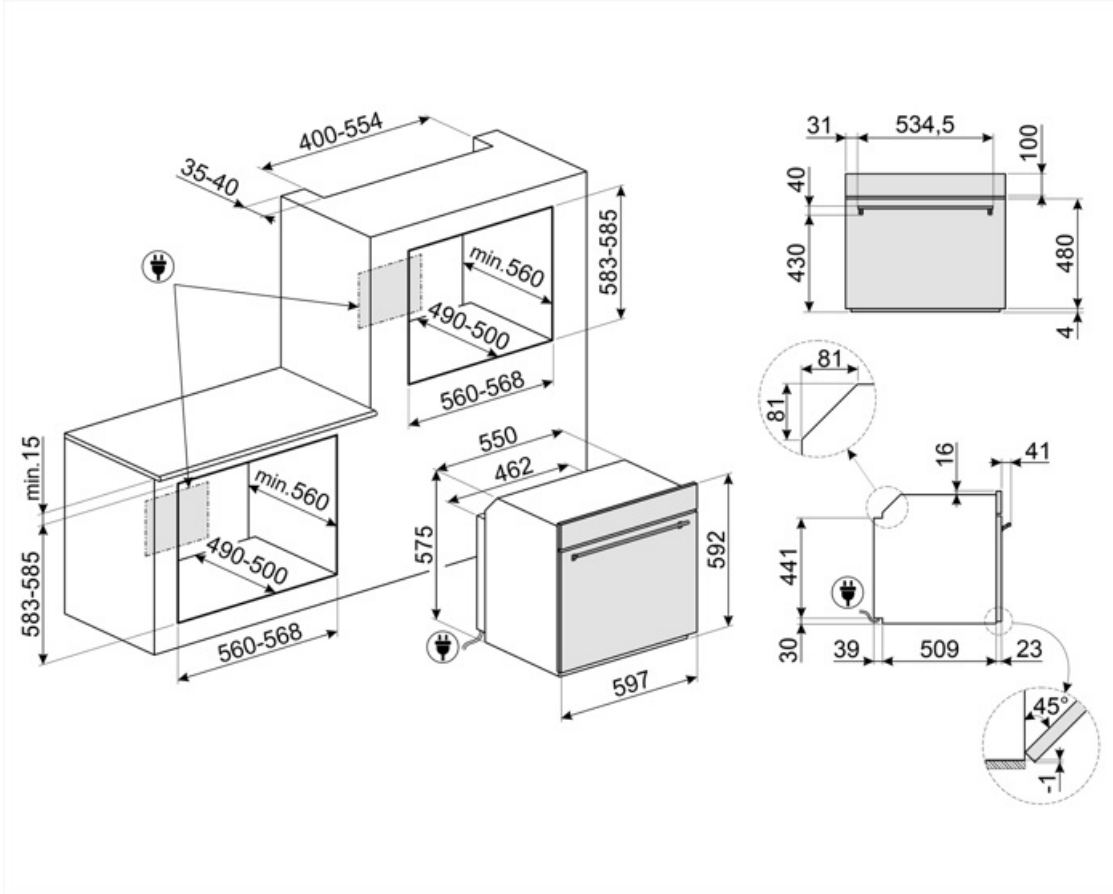
			
Trieda energetickej účinnosti	A++	Spotreba energie pri konvekcií s núteným vetraním	1,84 MJ
Čistý objem vnútorného priestoru	67 l	Spotreba energie na cyklus pri konvekcií s núteným vetraním	0,51 kWh
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	0,96 kWh	Počet vnútorných priestorov	1
Spotreba energie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



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.



PR3845N

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



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 – stípková inštalácia viacerých rúr



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.




























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.



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 odvápnovanie: Je nevyhnutné odstraňovať nadmerné usadeniny vodného kameňa v nádrži, aby sa zaručila správna prevádzka výrobku. Výrobok sám upozorní používateľa na potrebu vykonať tento úkon.
-  Trojité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.
-  Elektrický
-  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 autentickerej 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 odsolovanie slaných potravín.
-  Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.
-  Nový displej s obrazovkou EVO vylepšuje nová, optimalizovaná farebná grafika: Funkcie a parametre extrémne jednoducho pomocou 5 dotykových tlačidiel.
-  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 porézному, 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

-  Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov: Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov vyzerá stále ako nová.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 hranolčky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.
-  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: 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 telacie a kačacie mäso, a celé ryby.

-  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.
-  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 zvolte 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 nehučne.
-  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.
-  Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.
-  FUN_PARA_INÉ_PRÍVOD_VÝSTUP_VODY_72dpi
-  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.
-  Čistenie parou: jednoduchá funkcia čistenia využívajúca paru na uvoľnenie zvyškov vo vnútornom priestore rúry.
-  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