

# SOP6102S2PB3



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	Kombinovaná para
Platforma Galileo	Pyro para
Čistiaci systém	Pyrolytický
Kód EAN	8017709327736



## Estetica

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


 S ventilátorom


 Kruhové výhrevné teleso

Turbo

Gril + ventilátor

## Ďalšie funkcie pary


 Čistenie nádrže

 Výstup vody


 Prívod vody

 Odvápňovanie

## Ďalšie funkcie


 Rozmrazovanie podľa času

 Kysnutie

 Varenie na kameni

 BBQ

 Teplovzdušná

 Sabat

## Funkcie čistenia

 Pyrolýza

## Možnosti



**Možnosti časového nastavenia**

Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením

**Kuchynský časovač**

Áno

**Časovač**

1

**Uzamknutie ovládačov/detská poistka**

Áno

**Ďalšie možnosti**

Keep warm, Osvetlenie Eco, Jas, Tóny

**Varenie s teplotnou sondou**

Áno

**Výkladná demo verzia**

Áno

**Rýchly predohrev**

Áno

## Technické údaje



**Minimálna teplota** 25 °C

**Maximálna teplota** 280 °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

**Plne presklené vnútorné dvierka** Áno

**Vyberateľné vnútorné dvierka** Áno

**Celkový počet skiel dvierok** 4

**Pánty Soft Close** Áno

**Soft Open** Áno

**Dymovod** Pevný

**Chladiaci systém** Tangenciálny

**Cooling duct** Double

**Speed Reduction Cooling System** Yes

Výhrevné teleso grilu – výkon	1750 W	Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy	Áno
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W	Rozsah pary	20 - 40%
Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno	Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	353x470x401 mm
Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie	Ovládanie teploty	Elektronický
Dvierka	Chladný	Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean
Vyberateľné dvierka	Áno	Napúšťanie vody	Zásuvka, manuálna
		Kapacita nádrže	0,8 l

## 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	1.09 kWh	Počet vnútorných priestorov	1
Spotreba energie v konvenčnom režime	3.92 MJ	Index energetickej účinnosti	81 %

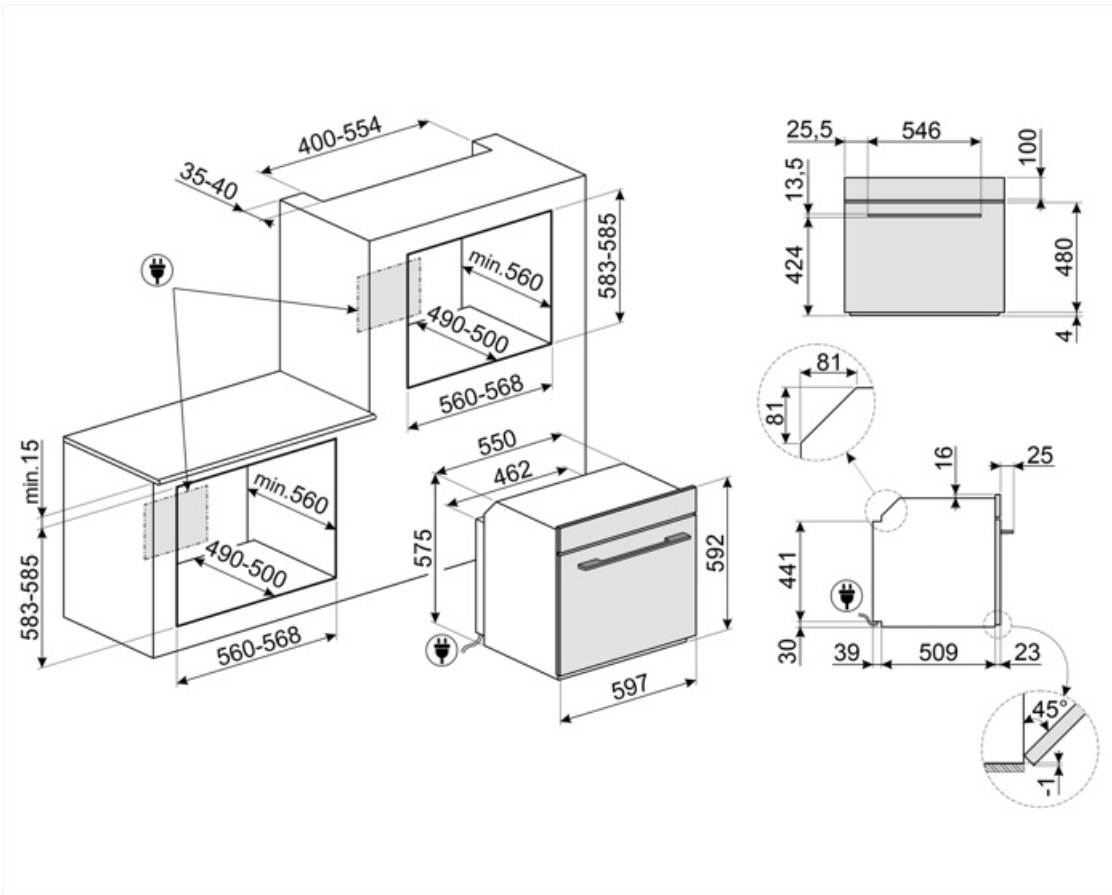
## Vrátane príslušenstva



Regál so spätnou záložkou	1	Mriežka vložky	1
Smaltovaný plech (20 mm)	1	Teplotná sonda	Áno, jeden bod
Hlboký smaltovaný plech (50 mm)	1		

## Elektrické pripojenie

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



## 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 hranolčeky, 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.



### SFLK1

Detkská poistka



### 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.



### PR3845X

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



## Symbols glossary

- |   |  |
|---|--|
|  <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>Manuálny systém napúšťania vody: Nádrž sa dá napustiť za menej ako 40 sekúnd. Voda sa napúšťa ručne pomocou špeciálneho dodaného lievika.</p>   |
|  <p>Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.</p>  |  <p>A+: Trieda energetickej účinnosti A+ pomáha ušetriť až 10 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.</p>  |
|  <p>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 odsolovanie slaných potravín.</p> |  <p>Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.</p>   |
|  <p>Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.</p>  |  <p>Funkcia odvápnovanie: Je nevyhnutné odstraňovať nadmerné usadeniny vodného kameňa v nádrži, aby sa zaručila správna prevádzka výrobu. Výrobok sám upozorní používateľa na potrebu vykonať tento úkon.</p> |
|  <p>Nový displej s obrazovkou EVO vylepšuje nová, optimalizovaná farebná grafika: Funkcie a parametre extrémne jednoducho pomocou 5 dotykových tlačidiel.</p>   |  <p>Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.</p>  |
|  <p>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.</p>  |  <p>Elektrický</p>  |



**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



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.

- |  |   |
|--|---|
|  <p>FUN_PARA_INÉ_PRÍVOD_VÝSTUP_VODY_72dpi</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>PYROLÝZA – FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA: rúra sa vyhreje na teplotu blížiacu sa 500 °C, pričom sa tuky a zvyšky potravín spália na jemný popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou utierkou. Pri takej vysokej teplote sa dvierka automaticky bezpečnostne uzatvoria, zatiaľ čo teplota dvierok ostáva pod kontrolou, takže je bezpečné dotknúť sa ich Používateľom nastaviteľná funkcia v závislosti od úrovne nečistoty 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 zvolíte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas</p>   |  <p>Rýchly predohrev: vareniu predchádza fáza predohreву, 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>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 pudíngy.</p>   |  <p>Dotykové ovládanie: Vďaka jednoduchému dotykovému ovládaniu sa dá spotrebič naprogramovať stlačením jedného tlačidla.</p>  |
|  <p>Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.</p>  |  <p>Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.</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>  |   |