

SOP6102S2PG



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	8017709326869



Estetica

Estetica	Linea	Serigraphy colour	Black
Farba	Neptune Grey	Serigraphy type	Symbols
Povrchová úprava	Matná	Dvierka	Plne presklený
Design	Flat	Rukoväť	Linea minimal
Materiál	Sklo	Farba rukoväti	Saténovo kovový a čierny
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

Kuchynský časovač
Časovač
Uzamknutie ovládačov/detská poistka

Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením

Áno
1
Áno

Ďalšie možnosti

Varenie s teplotnou sondou

Výkladná demo verzia
Rýchly predohrev

Keep warm, Osvetlenie Eco, Jas, Tóny
Áno

Áno
Áno

Technické údaje



Capacity (Lt)

72 l

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

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

Yes

Cooling System

Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy	Áno
Výhrevné teleso grilu – výkon	1750 W	Rozsah pary	20 - 40%
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	Chladný	Napúšťanie vody	Zásuvka, manuálna
Vyberateľné dvierka	Áno	Kapacita nádrže	0,8 l

Energetický štítok



Trieda energetickej účinnosti	A+	Spotreba energie pri konvekcií s núteným vetraním	2.45 MJ
Čistý objem vnútorného priestoru	68 l	Spotreba energie na cyklus pri konvekcií 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 %

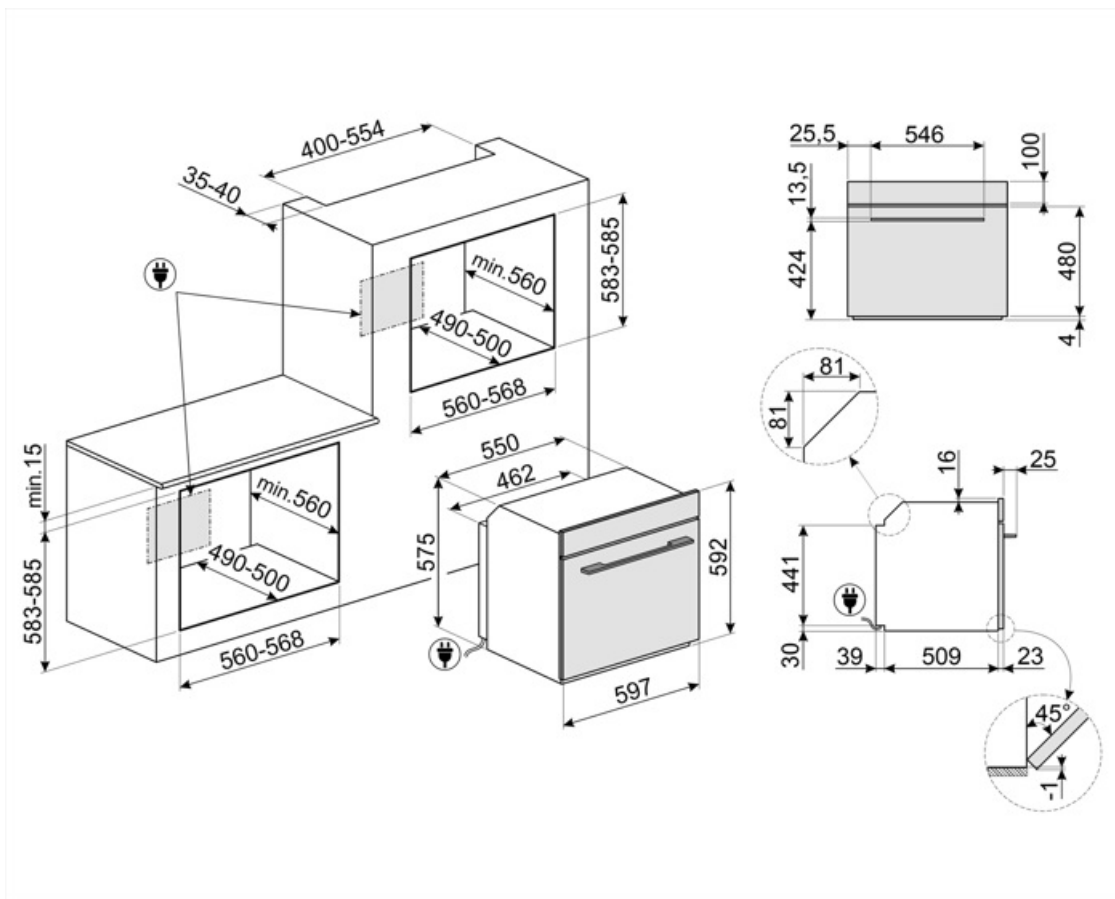
Vrátane príslušenstva



Regál so spätnou zárážkou	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.



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.



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.



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

Detská poistka



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 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.



GTTV2

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



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.	 Manuálny systém napúšťania vody: Nádrž sa dá napustiť za menej ako 40 sekúnd. Voda sa napúšťa ručne pomocou špeciálneho dodaného lievika.
 Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.	 A+: Trieda energetickej účinnosti A+ pomáha ušetriť až 10 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.
 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.	 Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.
 Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.	 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.
 Nový displej s obrazovkou EVO vylepšuje nová, optimalizovaná farebná grafika: Funkcie a parametre extrémne jednoducho pomocou 5 dotykových tlačidiel.	 Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.
 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



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



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.



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.



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 jedlá, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, masného mäsa, chleba, plnených koláčov.



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.



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



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.



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.



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, kuraťa a pečených potravín ako kysnuté koláče a chlieb.

	FUN_PARA_INÉ_PRÍVOD_VÝSTUP_VODY_72dpi		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.		Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.
	KEEP_WARM_72dpi		Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.
	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.		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
	Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvolíte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas		Rýchly predohrev: vareniu predchádza fáza predohrevu, v ktorej varná priehradka dosiahne nastavenú teplotu. Táto možnosť zníži čas až o 50 %.
	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 nehučne.		Na zaručenie optimálnej prevádzky zariadenia odporúčame vyčistiť nádrž zhruba raz za 2-3 mesiace.
	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.		Dotykové ovládanie: Vďaka jednoduchému dotykovému ovládaniu sa dá spotrebič naprogramovať stlačením jedného tlačidla.
	Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.		Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.
	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		