

SOP6102TB3



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	Vyhrievanie s vetraním
Platforma Galileo	Tradičný pyro
Čistiaci systém	Pyrolytický
Kód EAN	8017709327699



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	10
-----------------------	----

Funkcie tradičného varenia

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

Ďalšie funkcie

Rozmrazovanie podľa času	Kysnutie	Varenie na kameni
BBQ	Teplovzdušná	Sabat

Funkcie čistenia

Pyrolýza

Možnosti



Možnosti časového nastavenia

Kuchynský časovač	Áno
Časovač	1
Uzamknutie ovládačov/detská poistka	Áno

Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením

Ďalšie možnosti

Výkladná demo verzia	Áno
Rýchly predohrev	Áno

Keep warm, Osvetlenie Eco, Jas, Tóny

Technické údaje



Capacity (Lt)	72 l	Dvierka	Chladný
Vnútrotný priestor	QS-Galileo	Vyberateľné dvierka	Áno
Minimálna teplota	25 °C	Plne presklené vnútorné dvierka	Áno
Maximálna teplota	280 °C	Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Počet políc	5	Celkový počet skiel dvierok	4
Počet ventilátorov	1	Pánty Soft Close	Áno
Počet svetiel	2	Soft Open	Áno
Typ osvetlenia	Halogén	Dymovod	Pevný
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	Chladiaci systém	Tangenciálny
Svetelný výkon	40 W		

Svetlo, keď sú otvorené dverka	Áno	Cooling duct	Double
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Výhrevné teleso grilu – výkon	1750 W	Uzamknutie dverok počas pyrolýzy	Áno
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W	Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	353x470x401 mm
Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dverka	Áno	Ovládanie teploty	Elektronický
Typ otvárania dverok	Štandardné otváranie	Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean

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	Výsuvné vodiace koľajnice, čiastočné vysunutie	1
Hlboký smaltovaný plech (50 mm)	1		

Elektrické pripojenie

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



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. 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.



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.



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


































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

- | | |
|---|--|
|  <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>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>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>Nový displej s obrazovkou EVO vylepšuje nová, optimalizovaná farebná grafika: Funkcie a parametre extrémne jednoducho pomocou 5 dotykových tlačidiel.</p> |
|  <p>Štvorité glazované dverka: Počet glazovaných dveriek.</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> |  <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</p> |
|  <p>Fresh Touch: Väčšina rúr Smeg má „chladné dverka“. Vďaka kombinácii tangenciálneho chladenia a vnútorným sklám odrážajúcim teplo sa teplota na vonkajšom povrchu dveriek udržiava pod 50 °C. Okrem zaručenej bezpečnosti tento systém chráni bočné steny nábytku pred prehriatím spôsobeným teplom v rúre.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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, masťného mäsa, chleba, plnených koláčov.</p> |  <p>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.</p> |

- | | |
|--|---|
|  <p>Kruhové výhrevné teleso so spodným výhrevným telesom: Pridaný spodný výhrevný článok znamená viac tepla na základni pre jedlo, ktoré si vyžaduje viac varíť.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</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 dverka: Plne presklené vnútorné dverka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.</p> |
|  <p>Sklo vnútorných dverok: 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 dverka automaticky bezpečnostne uzatvoria, zatiaľ čo teplota dverok ostáva pod kontrolou, takže je bezpečné dotknúť sa ich Používateľom nastaviteľná funkcia v závislosti od úrovne nečistoty v rúre.</p> |
|  <p>Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvolte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas</p> |  <p>Rýchly predohrev: vareniu predchádza fáza predohrevu, 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 dverok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlukne.</p> |  <p>Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.</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 pudingy.</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 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.</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> |