

SOP6201S2B




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	8017709359706



Estetica

Estetica	Musa	Serigraphy type	Symbols
Farba	Čierna	Dvierka	Plne presklený
Povrchová úprava	Lesklá	Rukoväť	Musa
Design	Flat	Farba rukoväti	Čierna
Materiál	Sklo	Logo	Silk screen
Typ skla	Zatmenie	Regulačné kolieska	Musa
Serigraphy colour	Grey	Farba ovládačov	Čierna

Ovládače

			
Názov displeja	CompactScreen	Nastavenie ovládačov	Regulačné kolieska
Technológia displeja	LCD	Počet ovládačov	2

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	11
-----------------------	----

Funkcie tradičného varenia

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

Funkcie varenia s parou

- Kruhové výhrevné teleso

Ďalšie funkcie pary

- Výstup vody
- Odvápňovanie

Ďalšie funkcie

- Rozmrazovanie podľa času
- Kysnutie
- Sabat

Funkcie čistenia

- Pyrolýza

Možnosti



Možnosti časového nastavenia

Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením

Ďalšie možnosti
Výkladná demo verzia
Rýchly predohrev

Keep warm
Áno
Áno

Kuchynský časovač

Áno
1

Uzamknutie ovládačov/detská poistka

Áno

Technické údaje



Capacity (Lt)

68 l

Vyberateľné dvierka

Áno

Vnútrotný priestor

QS-Galileo

Plne presklené vnútorné dvierka

Áno

Minimálna teplota

30 °C

Maximálna teplota

280 °C

Počet políc	5	Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Počet ventilátorov	1	Celkový počet skiel dvierok	4
Počet svetiel	1	Pánty Soft Close	Áno
Typ osvetlenia	Halogén	Dymovod	Pevný
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	Chladiaci systém	Tangenciálny
Svetelný výkon	40 W	Cooling duct	Double
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno	Speed Reduction Cooling System	Yes
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
		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 zarážkou	1	Iné	Súprava na napúšťanie vody
Hlboký smaltovaný plech (50 mm)	1		

Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V	Menovitý výkon	3000 W
Zátka	(F;E) Schuko	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Prúd	13 A	Dĺžka 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.



GTTV2

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre parné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.















Alternative products




























SOP6201S2S

Strieborná

Symbols glossary

-  **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, nadýchanější 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.
-  **Štvorité glazované dverka:** Počet glazovaných dveriek.
-  **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.
-  **Detská poistka:** niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.
-  **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.
-  **Elektrický**
-  **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.
-  **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, masťného 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.
-  **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.
-  **FUN_PARA_INÉ_PRÍVOD_VÝSTUP_VODY_72dpi**
-  **Plne presklené vnútorné dvierka:** Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **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.
-  **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 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 s ventilátorom:** veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.
-  **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.
-  **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

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Rýchly predohrev: vareníu 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 dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlučne.</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>Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.</p> |
|  <p>Obrazovka COMPACT s jednoduchým a intuitívnym rozhraním poskytuje používateľovi príjemný zážitok vďaka interakcii s regulačnými kolieskami.</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>Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.</p> | |