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**	Keep warm
Kuchynský časovač	Áno	**Výkladná demo verzia**	Áno
Časovač	1	**Rýchly predohrev**	Áno
Uzamknutie ovládačov/detská poistka	Áno		

Technické údaje

Capacity (Lt)	68 l	**Vyberateľné dvierka**	Áno
Vnútorný priestor	QS-Galileo	**Plne presklené vnútorné dvierka**	Áno
Minimálna teplota	30 °C		
Maximálna teplota	280 °C		

Počet políc	5
Počet ventilátorov	1
Počet svetiel	1
Typ osvetlenia	Halogén
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno
Svetelný výkon	40 W
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W
Výhrevné teleso grilu – výkon	1750 W
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W
Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno
Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie
Dvierka	Chladný

Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Celkový počet skiel dvierok	4
Pánty Soft Close	Áno
Dymovod	Pevný
Chladiaci systém	Tangenciálny
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy	Áno
Rozsah pary	20 - 40%
Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	353x470x401 mm
Ovládanie teploty	Elektronický
Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean
Napúšťanie vody	Zásuvka, manuálna
Kapacita nádrže	0,8 l

Energetický štítok



Trieda energetickej účinnosti	A+
Čistý objem vnútorného priestoru	68 l
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1.09 kWh
Spotreba energie v konvenčnom režime	3.92 MJ

Spotreba energie pri konvekcii s núteným vetraním	2.45 MJ
Spotreba energie na cyklus pri konvekcii s núteným vetraním	0.68 kWh
Počet vnútorných priestorov	1
Index energetickej účinnosti	81 %

Vrátane príslušenstva

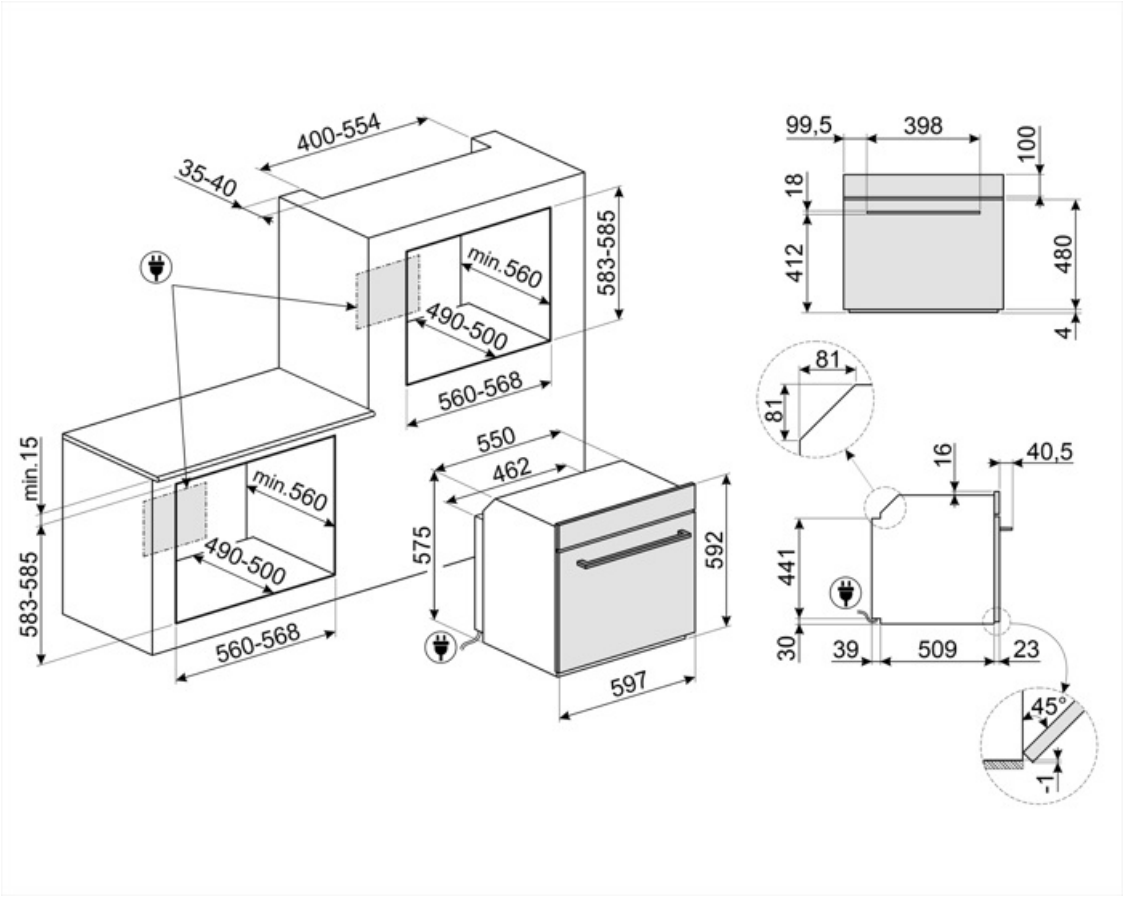
Regál so spätnou zarážkou	1
Hlboký smaltovaný plech (50 mm)	1

Iné	Súprava na napúšťanie vody

Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V
Zátka	(F;E) Schuko
Prúd	13 A

Menovitý výkon	3000 W
Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Dĺžka napájacieho kábla	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

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



Manuálny systém napúšťania vody: Nádrž sa dá napustiť za menej ako 40 sekúnd. Voda sa napúšťa ručne pomocou špeciálneho dodaného lievika.



A+: Trieda energetickej účinnosti A+ pomáha ušetriť až 10 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.



Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.



Funkcia odvápňovanie: 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 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.



Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.



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 odsoľovanie slaných potravín.



Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.



Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



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.



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, mastného 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 so spodným výhrevným telesom: Pridaný spodný výhrevný článok znamená viac tepla na základni pre jedlo, ktoré si vyžaduje viac variť.



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 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



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.



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.



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.



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.



Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvoľte 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 nehlučne.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



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.



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.



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.



Obrazovka COMPACT s jednoduchým a intuitívnym rozhraním poskytuje používateľovi príjemný zážitok vďaka interakcii s regulačnými kolieskami.