# SOP6202S2PB



| | |
|---|---|
| **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** | 8017709365714 |

## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetica** | Musa | **Serigraphy colour** | Grey |
| **Farba** | Čierna | **Serigraphy type** | Symbols |
| **Povrchová úprava** | Lesklá | **Dvierka** | Plne presklený |
| **Design** | Flat | **Rukoväť** | Musa |
| **Materiál** | Sklo | **Farba rukoväti** | Čierna |
| **Typ skla** | Zatmenie | **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



| | |
|---|---|
| **Capacity (Lt)** | 68 l |
| **Vnútorný priestor** | QS-Galileo |
| **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 |
| **Vyberateľné 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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Spodné výhrevné teleso výkon** | 1200 W | **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 |
| | | **Napúšťanie vody** | Zásuvka, manuálna |
| | | **Kapacita nádrže** | 0,8 l |

## Energetický štítok




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

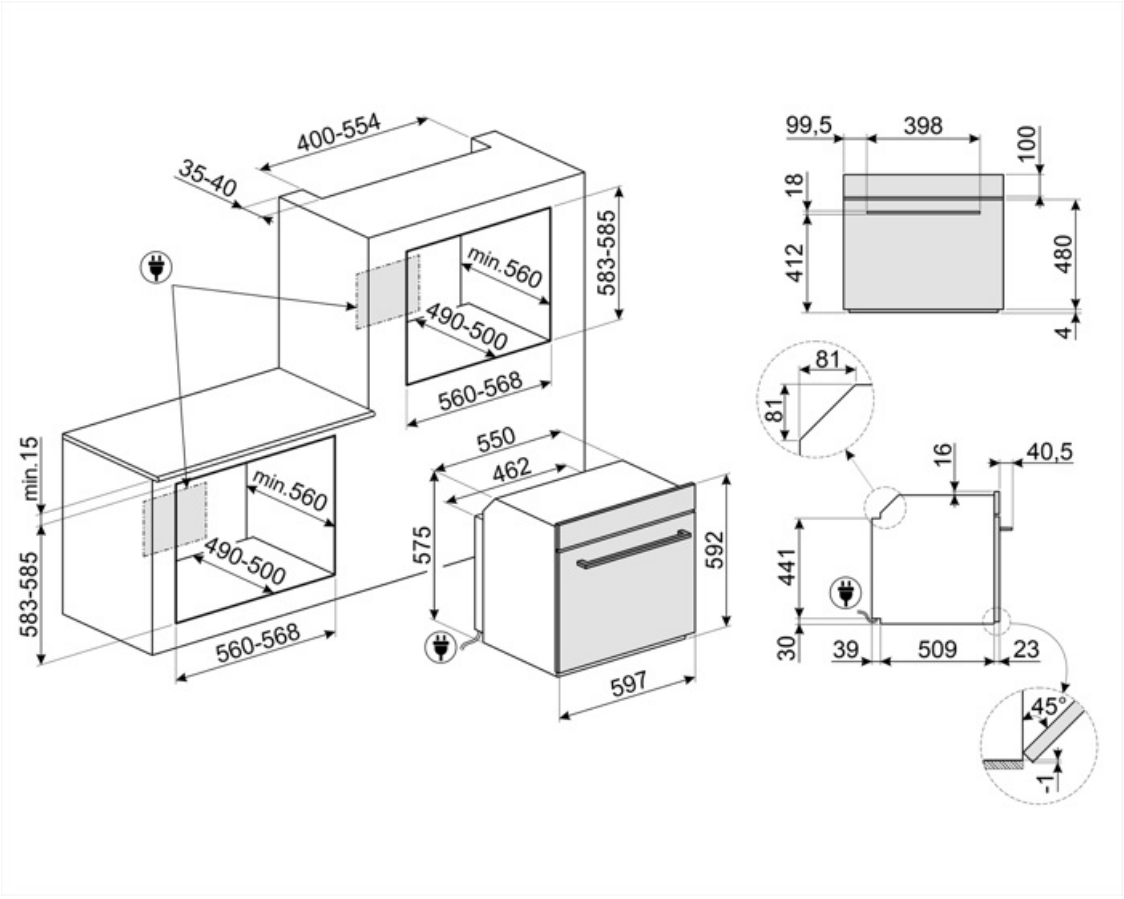
## Vrátane príslušenstva



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Mriežka vložky** | 1 | **Teplotná sonda** | Áno, jeden bod |

## 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 |


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.

# 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.



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 odsoľovanie slaných potravín.



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



Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



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.



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.



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.

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: 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.

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 teľacie 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



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.



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.



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.




Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.




Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



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.



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



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.



Na zaručenie optimálnej prevádzky zariadenia odporúčame vyčistiť nádrž zhruba raz za 2-3 mesiace.



Dotykové ovládanie: Vďaka jednoduchému dotykovému ovládaniu sa dá spotrebič naprogramovať stlačením jedného tlačidla.




Nový displej s obrazovkou EVO vylepšuje nová, optimalizovaná farebná grafika: Funkcie a parametre extrémne jednoducho pomocou 5 dotykových tlačidiel.



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.



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