

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	Ďalšie možnosti	Keep warm, Osvetlenie Eco, Jas, Tóny
Kuchynský časovač	Áno	Varenie s teplotnou sondou	Áno
Časovač	1	Výkladná demo verzia	Áno
Uzamknutie ovládačov/detská poistka	Áno	Rýchly predohrev	Áno

Technické údaje



Capacity (Lt)	68 l	Vyberateľné dvierka	Áno
Vnútorý priestor	QS-Galileo	Plne presklené vnútorné dvierka	Áno
Minimálna teplota	25 °C	Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Maximálna teplota	280 °C	Celkový počet skiel dvierok	4
Počet políc	5	Pánty Soft Close	Áno
Počet ventilátorov	1	Soft Open	Áno
Počet svetiel	2	Dymovod	Pevný
Typ osvetlenia	Halogén	Chladiaci systém	Tangenciálny
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	Cooling duct	Double
Svetelný výkon	40 W		
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno		

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 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

	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

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

-  **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.
-  **Rozmrazovanie podľa času:** Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.
-  **Štvorité glazované dvierka:** Počet glazovaných dvierok.
-  **Elektrický**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **FUN_PARA_INÉ_PRÍVOD_VÝSTUP_VODY_72dpi**
-  **Plne presklené vnútorné dvierka:** Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **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.
-  **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.
-  **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
-  **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, kurat'a 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.

-  **PYROLYZA – 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 zvolíte 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 nehlukne.
-  **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 pudinky.
-  Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.
-  **Manuálny systém napúšťania vody:** Nádrž sa dá napustiť za menej ako 40 sekúnd. Voda sa napúšťa ručne pomocou špeciálneho dodaného lievika.
-  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.
-  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
-  **Teplotná sonda:** s teplotnou sondou je možné dokonale upiecť rezne, steaky a mäso rôznej veľkosti a tvaru. Sonda napomáha pečaniu 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.
-  Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.
-  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 hranolčky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.