SO6102M2G



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Cooking method	Kombinovaná mikrovlnná trouba
Technologie páry	SpeedwaveXL
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709326845

Aesthetics

Estetika	Linea	**Serigraphy colour**	Black
Barva	Neptune Grey	**Serigraphy type**	Symbols
Povrchová úprava	Matně	**Dvířka**	Plné sklo
Design	Flat	**Rukojeť**	Linie minimal
Materiál	Sklo	**Barva rukojeti**	Satinová kovová a černá
Typ skla	Clear	**Logo**	Silk screen

Ovládání

Zobrazovat jako	EvoScreen	**Nastavení ovládání**	Plně dotykové
Technologie displeje	LCD		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření 11

Tradiční funkce vaření

- Statický
- S ventilátorem
- Circulaire
- Eco
- Velký gril
- Základ
- Pizza

Mikrovlnné funkce

- Mikrovlnná trouba
- S ventilátorem
- Circulaire
- Mikrovlnná trouba + gril

Další funkce

- Rozmrazování podle času
- Kynutí
- Vaření na kameni
- Gril
- Teplovzdušné fritování
- Melt
- Soft
- Pop-corn
- Sabbath

Funkce čištění

- Parní čištění

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	**Další možnosti**	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
Minutka	Ano	**Možnost předvádění v showroomu**	Ano
Časovač	1	**Rychlé předehřívání**	Ano
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano		

Technické parametry

Capacity (Lt)	68 l	**Typ otevřených dvířek**	Standardní otevírání
Caries dentis	QS-Galileo	**Dvířka**	Chlad
Minimální teplota	25 °C	**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek**	Ano
Maximální teplota	250 °C	**Celkový počet dveřních skel**	4
Počet polic	5	**Závěsy jemného dovření**	Ano
Počet ventilátorů	1	**Soft Open**	Ano
Počet světel	2	**Měnič**	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	**Míchadlo**	Ano
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	**Komín**	Dvojitý
Výkon osvětlení	40 W	**Chladicí systém**	Odstředivá síla
Světlo při otevření dvířek	Ano	**Cooling duct**	Double
Nižší výkon topného článku	1200 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Prvek grilu – výkon	1750 W		
Kruhový topný článek – výkon	2000 W		

Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	**Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)**	353x470x397 mm
		Řízení teploty	Elektronické
		Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	**Efektivní výkon mikrovlnné trouby**	900 W
Počet vnitřních prostorů	1		

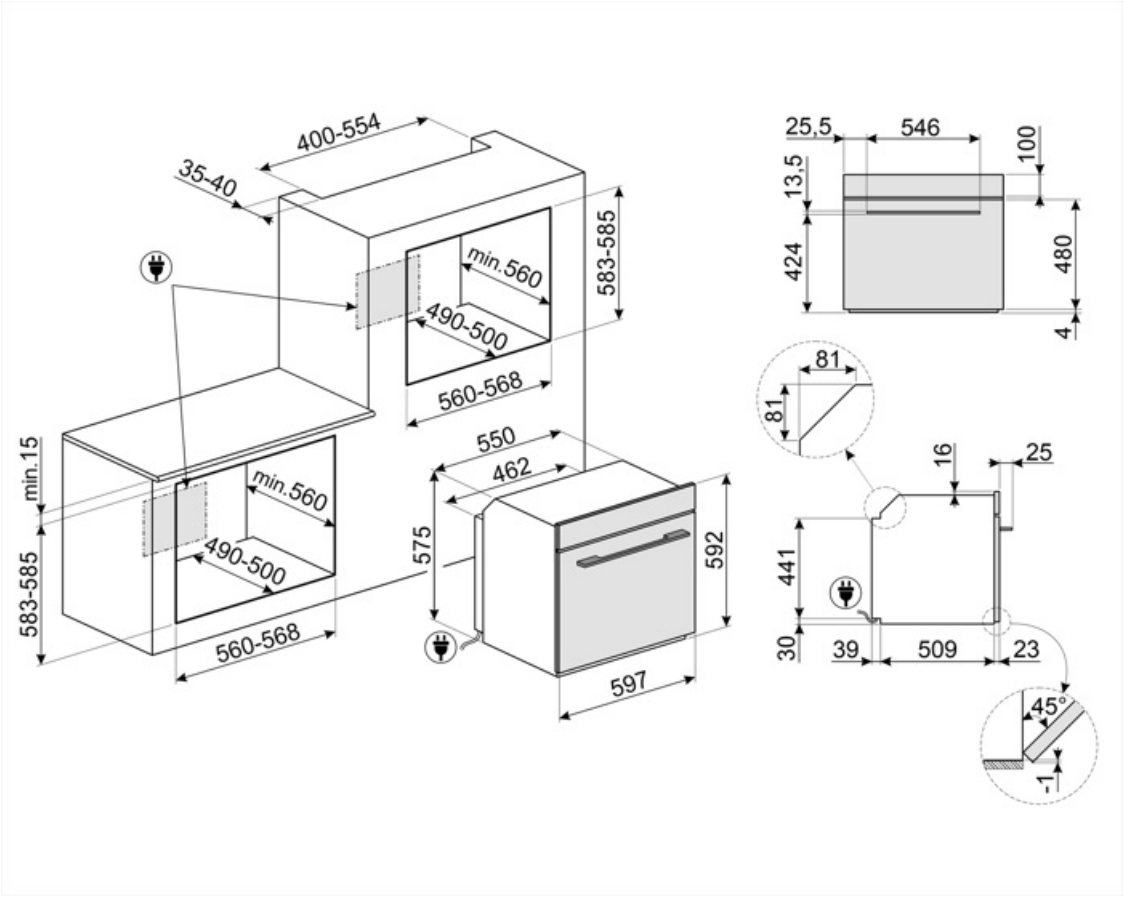
Přiložené příslušenství



Stojan se zadním dorazem	1	**Skleněný pekáč**	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	**Teleskopické vodicí lišty, částečná extrakce**	1
Vkládací mřížka	1		

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	**Jmenovitý příkon**	3000 W
Zástrčka	Ne	**Kmitočet (Hz)**	50/60 Hz
Stávající	13 A	**Power supply cable length**	150 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



AIRFRY2

Nádoba horkovzdušné fritézy. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí šířka: 315 mm délka: 325 mm



STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům. Kryt na nábytek ve sloupcové instalaci více pecí



Alternative products



SO6102M2B3

Černá

Symbols glossary



Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.



Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.



Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.



Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.



Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.



Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolech.



EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.



Mikrovlnná trouba: Mikrovlny pronikající přímo do jídla a zajišťují velmi rychlé vaření se značnými úsporami energie. Vhodné pro vaření bez tuku, jsou také schopny rozmrazovat a ohřívat potraviny bez změny jejich původního vzhledu a aroma. Mikrovlnnou funkci lze také kombinovat s konvenčními funkcemi se všemi výslednými výhodami. Ideální pro všechny druhy potravin.



Mikrovlnná trouba + grilovací topný článek: Použití grilu vede k dokonalému opečení povrchu jídla. Působení mikrovln umožňuje rychlé vaření vnitřní části jídla.



Kombinovaná mikrovlnná trouba: Tato trouba umožňuje kombinovat dva různé způsoby vaření (tradiční s mikrovlnnými troubami). Kombinované trouby rozšiřují možnosti vaření a zároveň poskytují maximální flexibilitu domácích spotřebičů.



Čtyři skla: Počet skel dvířek.



Elektřina



Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.



Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.



Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.



Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.



Vaření se současným použitím topného článku v kombinaci s ventilátorem a mikrovlnnou troubou.



Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce mikrovln umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.

Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.

KEEP_WARM_72dpi

Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené

Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování přikázání. Trouba funguje

Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.

Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.

Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

Aktivní a řízená distribuce mikrovln Ventilátor mikrovlnní trouby Stirrer rovnoměrně rozděluje vlny v troubě, čímž snižuje potřebu otočného talíře.

Speciální funkce přípravy pokrmu pro oboustranné grilování na desce. Vhodné pro přípravu šťavnatých a křupavých pokrmů v troubě s typickou chutí grilovaného jídla. Vroubkovaná strana je vhodná zejména na maso a sýry, hladká strana na ryby, mořské plody a zeleninu.

Speciální funkce pečení pro obdélníkový žáruvzdorný kámen PPR2. Rozměry Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako u typické pece na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky

Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.

Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.

Rychlé předehřátí: Funkci rychlého předehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.

Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.

Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.

Dotykové ovládání: Snadno ovladatelné dotykové ovládání umožňuje naprogramovat spotřebič stisknutím tlačítka.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

Nový displej EVOScreen je obohacen o novou, optimalizovanou barevnou grafiku: 5 dotykových tlačítek ovládá funkce a parametry extrémně jednoduchým způsobem.

Invertorová technologie umožňuje generovat mikrovlny nepřetržitě a s požadovaným výkonem. Stálý tok bez zapínacích a vypínacích cyklů umožňuje přesně kontrolovat teplotu, zkrátit čas, zamezuje plýtvání energií a umožňuje dosáhnout vynikajících výsledků vaření, rozmrazování a ohřívání díky menšímu rozdílu mezi teplotou jádra a povrchu potravin

Vyhrazená funkce vaření pro stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.

Technologie dvojitého komínu vytváří speciální proudění vzduchu uvnitř dutiny, které snižuje kondenzaci uvnitř dutiny během mikrovlnné přípravy pokrmů, kdy je dutina studená a jídlo teplé



Funkce rozpouštění másla a čokolády bez použití vodní lázně



Funkce pro změkčení másla a sýra je užitečná pro rychlé uvedení zmrazených dezertů na teplotu pro podávání. Funkci lze použít také pro změkčení zmrzliny



Funkce pro přípravu popcornu baleného v sáčcích