

# SO6102S3PG



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Vitality System	Ano
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Kombinovaná pára
Technologie páry	Steam100
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709326852



## Aesthetics

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

## Ovládání



Zobrazovat jako	EvoScreen	Nastavení ovládání	Plně dotykové
Technologie displeje	LCD	Počet ovládacích prvků	2

## Programy/funkce

Počet funkcí vaření 12  
Tradiční funkce vaření

Statický	S ventilátorem	Circulaire
Turbodmychadlo	Eco	Velký gril
Základ	Pizza	

## Funkce vaření s párou

Pára S ventilátorem Circulaire

Sous Vide

## Další funkce páry

Čištění nádrže Odvod vody Přívod vody

Odstraňování kamene

## Další funkce

Rozmrazování podle času Kynutí Vaření na kameni

Gril Teplovzdušné fritování Sabbath

## Funkce čištění

Parní čištění

## Možnosti



<b>Možnosti nastavení času</b>	Odložený start a automatické ukončení vaření	<b>Vaření pomocí sondového teploměru</b>	Ano
<b>Minutka</b>	Ano	<b>Možnost předvádění v showroomu</b>	Ano
<b>Časovač</b>	1	<b>Rychlé předeřívání</b>	Ano
<b>Další možnosti</b>	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny		


## Technické parametry




<b>Minimální teplota</b>	25 °C	<b>Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek</b>	Ano
<b>Maximální teplota</b>	250 °C	<b>Vyjímatelná vnitřní dvířka</b>	Ano
<b>Počet polic</b>	5	<b>Celkový počet dveřních skel</b>	3
<b>Počet ventilátorů</b>	1	<b>Závěsy jemného dovření</b>	Ano
<b>Počet světel</b>	2	<b>Soft Open</b>	Ano
<b>Typ osvětlení</b>	Halogenová	<b>Komín</b>	Proměnná
<b>Uživatелеm vyměnitelné světlo</b>	Ano	<b>Chladicí systém</b>	Tečna
<b>Výkon osvětlení</b>	40 W	<b>Cooling duct</b>	Single
<b>Světlo při otevření dvířek</b>	Ano		

Nižší výkon topného článku	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Prvek grilu – výkon	1750 W	Interval páry	20 - 100%
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x401 mm
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Řízení teploty	Elektronické
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
Dvířka	S řízenou teplotou	Napouštění vody	Zásuvka, manuální
Vyjímatelná dvířka	Ano	Objem nádržky	0,8 l

## Výkon/energetický štítek

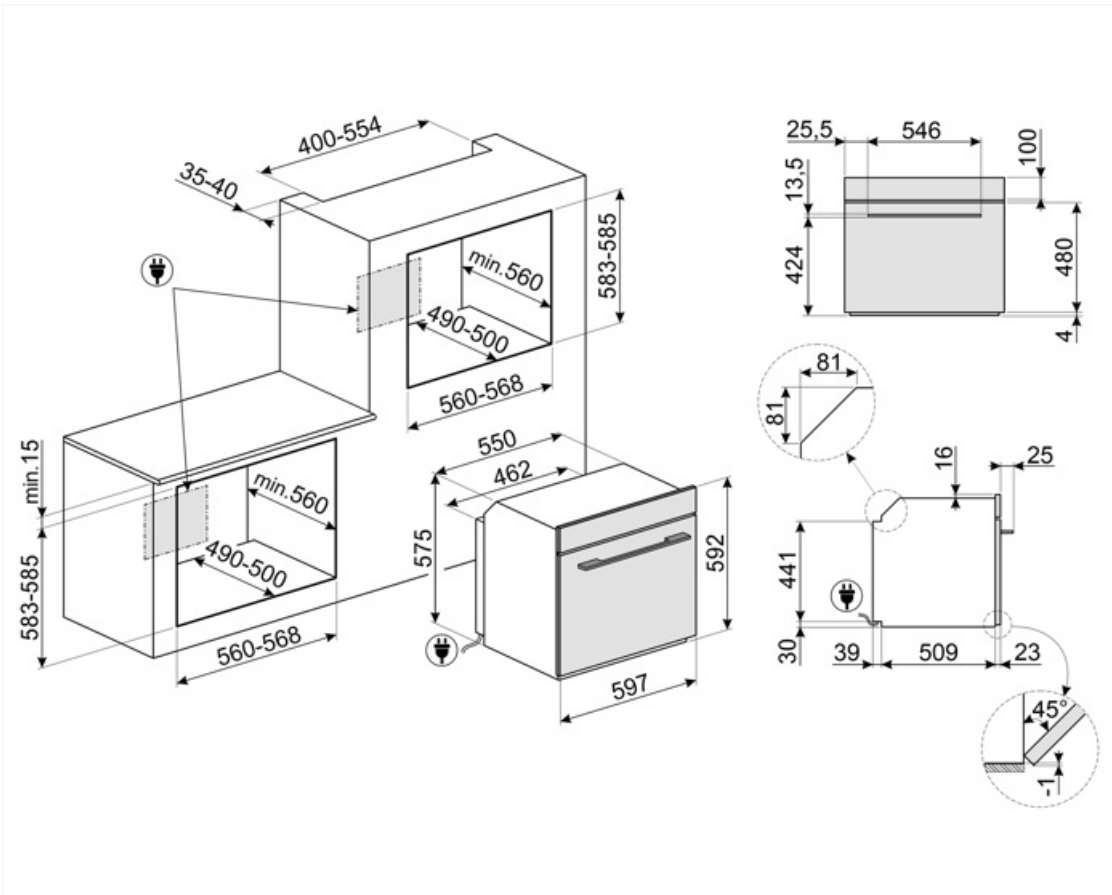
 Třída energetické účinnosti	A++	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	1,84 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	67 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,51 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	0,96 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,46 MJ	Třída energetické účinnosti	61,4 %

## Přiložené příslušenství

 Stojan se zadním dorazem	1	Nerezový perforovaný hluboký plech (40 mm)	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	Teplotní sonda	Ano, jednobodový
Vkládací mřížka	1	Ostatní	sada na plnění vody
Nerezový plech (20 mm)	1		

## Elektrické připojení

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



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BX640

Nerezový plech pro parní troubu, V40 x Š455 x H176 mm



### BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



### ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



### PALPZ

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



### SFLK1

Dětská pojistka



### 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.



### BX640P

Nerezový perforovaný plech pro parní troubu, V40 x Š455 x H176 mm



### ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



### GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam 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



### STONE

Obdélníkový žáruvzdorný kámen. 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. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



---

## Alternative products



















---

























**SO6102S3PB3**

Černá

## Symbols glossary

- |  |   |
|--|---|
|  <p>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.</p>   |  <p>Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.</p>  |
|  <p>A++: Třída energetické účinnosti A++ pomáhá ušetřit až 20% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</p>   |  <p>Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.</p>   |
|  <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>   |  <p>Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.</p>  |
|  <p>Funkce odstranění vodního kamene: Je nezbytné odstranit přebytečné usazeniny vodního kamene v nádrži a umožnit řádný provoz výrobku. Potřeba provést tuto operaci je signalizována samotným výrobkem.</p>  |  <p>Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.</p>  |
|  <p>Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.</p>   |  <p>Elektřina</p>   |
|  <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>  |  <p>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 kastrolích.</p>                                 |
|  <p>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.</p> |  <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.</p>   |

 <p>FUN_SOUS_VIDE_72 dpi</p>	 <p>Vaření v páře: je to přirozený způsob vaření jakéhokoli druhu výrobku, od zeleniny až po dezerty, aby byly zachovány nutričních a organoleptické vlastnosti ingrediencí. Ideální pro vaření bez tuku, k ohřevu jídla bez sušení. Pára je ideální pro současné vaření jídel, které vyžadují různé doby vaření.</p>
 <p>Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce páry umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.</p>	 <p>Circulaire element s párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.</p>
 <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi</p>	 <p>Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.</p>
 <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p>	 <p>Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p>
 <p>KEEP_WARM_72dpi</p>	 <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p>
 <p>Vaření s teplotní sondou: Je možné zobrazit teplotu detekovanou sondou a nastavit cílovou teplotu, kterou má jídlo dosáhnout. Když jídlo dosáhne požadované teploty, vaření se zastaví</p>	 <p>Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené</p>
 <p>Rychlé předeřhátí: Funkci rychlého předeřhátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.</p>	 <p>Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje</p>
 <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.</p>	 <p>Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.</p>
 <p>Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.</p>	 <p>Elektronické ovládní: 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.</p>
 <p>Dotykové ovládní: Snadno ovladatelné dotykové ovládní umožňuje naprogramovat spotřebič stisknutím tlačítka.</p>	 <p>Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.</p>
 <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p>	 <p>EVO screen ...</p>





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.



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, focacie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky