SO6102S3PG



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

Aesthetics

Estetika	Linea	**Serigraphy type**	Symbols
Barva	Neptune Grey	**Dvířka**	Plné 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

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

Technické parametry

Capacity (Lt)	67 l
Caries dentis	QS-Galileo
Minimální teplota	25 °C
Maximální teplota	250 °C
Počet polic	5
Počet ventilátorů	1
Počet světel	2
Typ osvětlení	Halogenová
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano
Výkon osvětlení	40 W
Vyjímatelná dvířka	Ano
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Celkový počet dveřních skel	3
Závěsy jemného dovření	Ano
Soft Open	Ano
Komín	Proměnná
Chladicí systém	Tečna

Světlo při otevření dvířek	Ano	**Cooling duct**	Single
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
		Objem nádržky	0,8 l

Výkon/energetický štítek

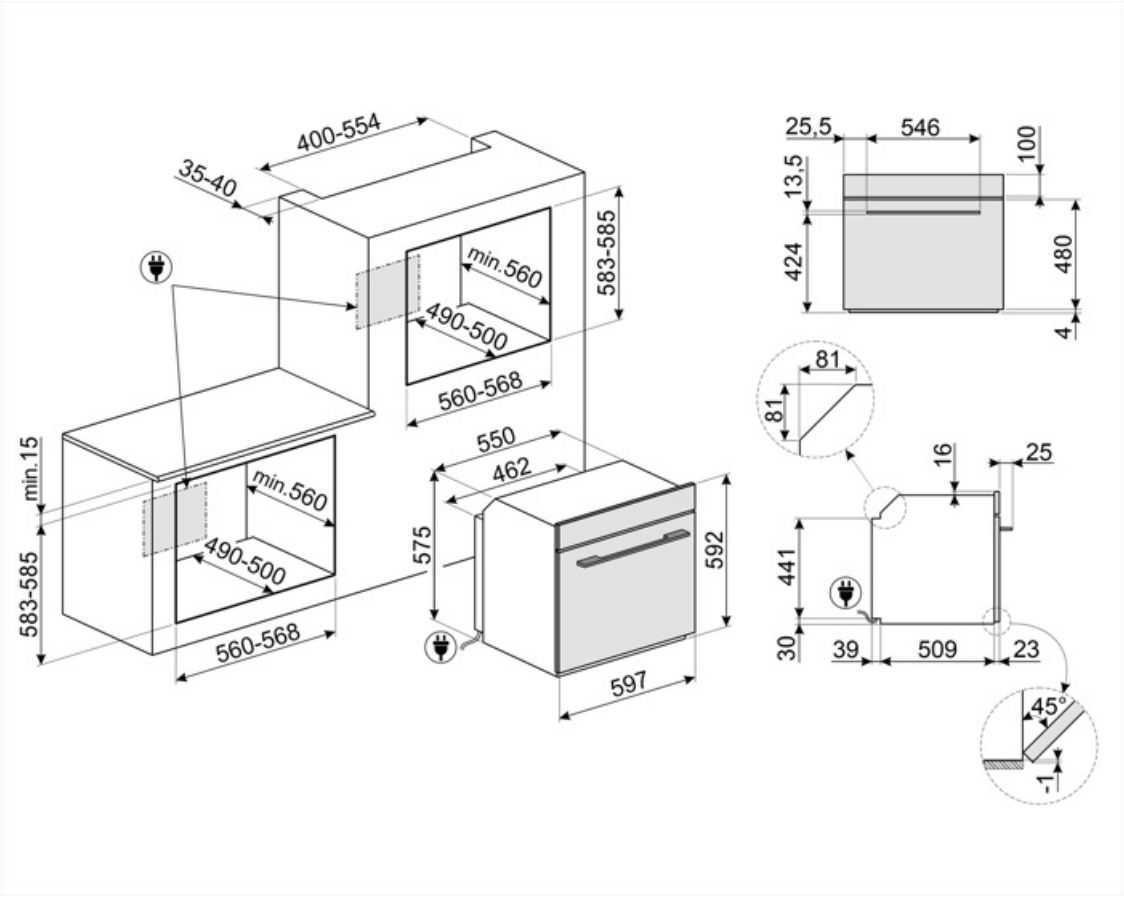
Třída energetické účinnosti	A++	**Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu**	1.84 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	67 l	**Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem**	0.51 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	0.96 kWh	**Počet vnitřních prostorů**	1
Spotřeba energie v konvenčním 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	**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.



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



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.



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

Alternative products



SO6102S3PB3

Černá

Symbols glossary



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.



A++: Třída energetické účinnosti A++ pomáhá ušetřit až 20% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



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.



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.



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.



Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.



Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.



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



Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.



Elektřina



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.



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



FUN_SOUS_VIDE_72 dpi



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.



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.



Circulaire element s párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi



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.



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



Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



KEEP_WARM_72dpi



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



Vaření s teplotní sondou: Je možné zobrazit teplotu detekovanou sondou a nastavit cílovou teplotu, kterou má jídlo dosáhnout. Když jádro jídla dosáhne požadované teploty, vaření se zastaví



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



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



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



Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.



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



Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.



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.



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



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



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.



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