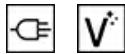


SO6102TB3

**Kategorie**

Skupina výrobků
Elektrické napájení
Zdroj tepla
Cooking method
Technologie páry
Cleaning system
EAN kód

60 cm
Termostat
Elektřina
ELEKTŘINA
Termo-ventilované
Tradiční
Parní čištění
8017709327705



Aesthetics

Estetika	Linea	Serigraphy type	Symbols
Barva	Černá	Dvířka	Plné sklo
Povrchová úprava	Lesk	Rukojet'	Linie minimal
Design	Flat	Barva rukojeti	Černá
Materiál	Sklo	Logo	Silk screen
Typ skla	Clear	Barva ovládacích prvků	Matná černá
Serigraphy colour	Grey		

Ovládání



Zobrazovat jako
Technologie displeje

EvoScreen
LCD

Nastavení ovládání

Plně dotykové

Programy/funkce

Počet funkcí vaření

10

Tradiční funkce vaření

	Statický		S ventilátorem		Circulaire
	Turbodmychadlo		Eco		Velký gril
	Ventilátorový gril (velký)		Základ		Circulaire + spodní část
	Pizza				

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	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



Minimální teplota	25 °C	Dvířka	Chlad
Maximální teplota	280 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano
Počet polic	5	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet ventilátorů	1	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet světel	2	Celkový počet dveřních skel	3
Typ osvětlení	Halogenová	Závěsy jemného dovření	Ano
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	Soft Open	Ano
Výkon osvětlení	40 W	Komín	Fixní
Světlo při otevření dvířek	Ano	Chladicí systém	Tečna
Nižší výkon topného čánku	1200 W		
Prvek grilu – výkon	1750 W		

Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Cooling duct	Single
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Speed Reduction	No
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání	Cooling System	
		Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x401 mm
		Řízení teploty	Elektronické
		Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek

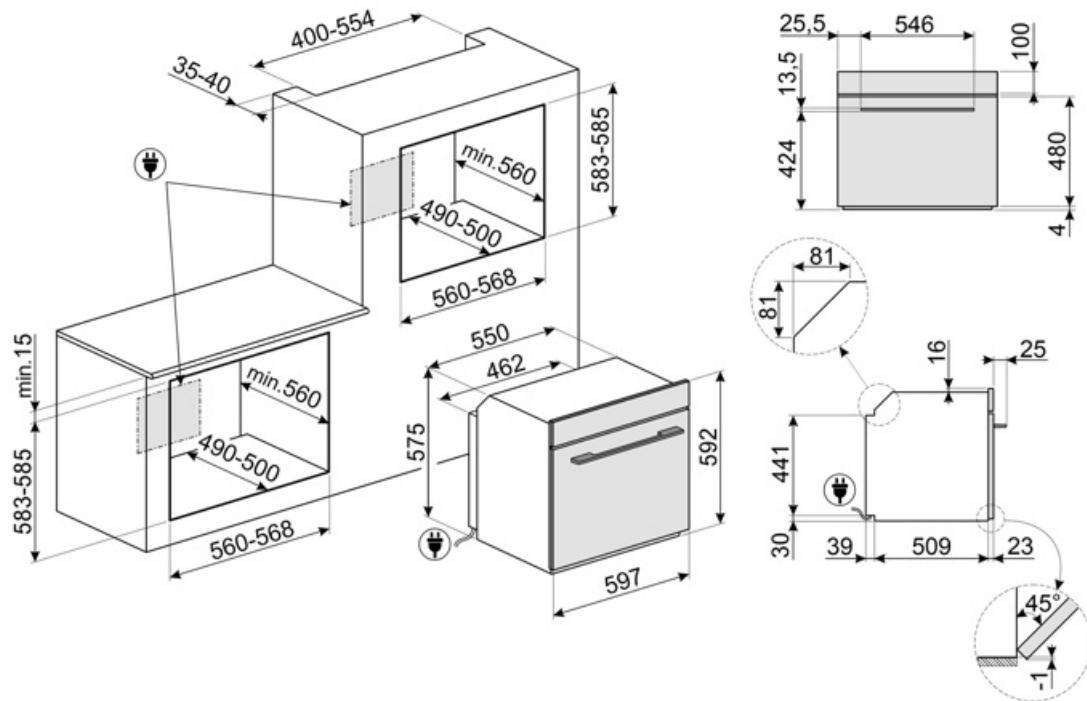
			
Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2,45 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,68 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,15 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4,14 MJ	Třída energetické účinnosti	81 %

Přiložené příslušenství

			
Stojan se zadním dorazem	1	Vkládací mřížka	1
Smaltovaný plech (20 mm)	1	Teleskopické vodicí lišty, částečná extrakce	1
Hluboký smaltovaný plech (50 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.

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.

PR3845N



Černý kryt nábytku při instalaci více troubí ve sloupci



SFLK1

Dětská pojistka

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



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



SO6102TG

Neptune Grey

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.		Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
	A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.		...
	Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.		Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.
	Elektřina		Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
	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.		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.
	Ventilátor s horními a dolními topnými článek: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předešřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.		Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
	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.		Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.
	Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předeřívání, 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.		EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství 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.		Ventilátor s grilovacím topným článekem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajistuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschllo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídla v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.
	Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajistuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.		Circulaire element s horními a dolními topnými článci: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídla, 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.
	Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené		Rychlé předeheření: Funkci rychlého předeheření lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
	Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. 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.		Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.
	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.
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		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