

SO6102TB3



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

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



Aesthetics

Estetika	Linea	Serigraphy type	Symbols
Barva	Černá	Dvířka	Plné sklo
Povrchová úprava	Lesk	Rukojeť	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	EvoScreen	Nastavení ovládání	Plně dotykové
Technologie displeje	LCD		

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
Minutka	Ano
Časovač	1
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano

Další možnosti	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
Možnost předvádění v showroomu	Ano
Rychlé předehtívání	Ano

Technické parametry



Capacity (Lt)	68 l	Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Caries dentis	QS-Galileo	Dvířka	Chlad
Minimální teplota	25 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano
Maximální teplota	280 °C	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet polic	5	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet ventilátorů	1	Celkový počet dveřních skel	3
Počet světel	2	Závěsy jemného dovření	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	Soft Open	Ano
Uživatelé vyměnitelné světlo	Ano	Komín	Fixní
Výkon osvětlení	40 W		
Světlo při otevření dvířek	Ano		

Nižší výkon topného článku	1200 W	Chladicí systém	Tečna
Prvek grilu – výkon	1750 W	Cooling duct	Single
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Speed Reduction	No
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	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 vodící lišty, částečná extrakce	1
Hluboký smaltovaný plech (50 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



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 trouby ve sloupci



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.



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



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





















Alternative products























SO6102TG

Neptune Grey

Symbols glossary

-  **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.
-  **Dvířka s trojitým sklem**: 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 nevhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
-  **Circulaire s dolním prvkem**: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.
-  **EKO**: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
-  **Ventilátor s grilovacím topným článkem**: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.
-  **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 kastrolích.
-  **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.
-  **Funkce pizzy**: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.

- | | |
|---|---|
|  <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>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 přehřátí: Funkci rychlého přehřátí 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>Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Dotykové ovládání: Snadno ovladatelné dotykové ovládání 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>The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.</p> |
|  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |  <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>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.</p> |  <p>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</p> |