

# SO6102TG



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Technologie páry	Tradiční
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709326890



## 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	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

**Možnost předvádění v showroomu** Ano

**Rychlé předehřívání** Ano

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny

## Technické parametry



**Capacity (Lt)** 68 l

**Caries dentis** QS-Galileo

**Minimální teplota** 25 °C

**Maximální teplota** 280 °C

**Počet polic** 5

**Počet ventilátorů** 1

**Počet světel** 2

**Typ osvětlení** Halogenová

**Uživatелеm vyměnitelné světlo** Ano

**Výkon osvětlení** 40 W

**Světlo při otevření dvířek** Ano

**Nižší výkon topného článku** 1200 W

**Typ otevřených dvířek** Standardní otevírání

**Dvířka** Chlad

**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** Fixní

**Chladicí systém** Tečna

**Cooling duct** Single

Prvek grilu – výkon	1750 W	Speed Reduction	No
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Cooling System	
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	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.



### PR3845X

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



### 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



### 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.



## 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



















---



**SO6102TB3**

Černá

## 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>               |