SO6102TG



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
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	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
Možnost předvádění v showroomu	Ano
Rychlé předehřívání	Ano

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
Uživatelem 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 Cooling System**	No
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
		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 %

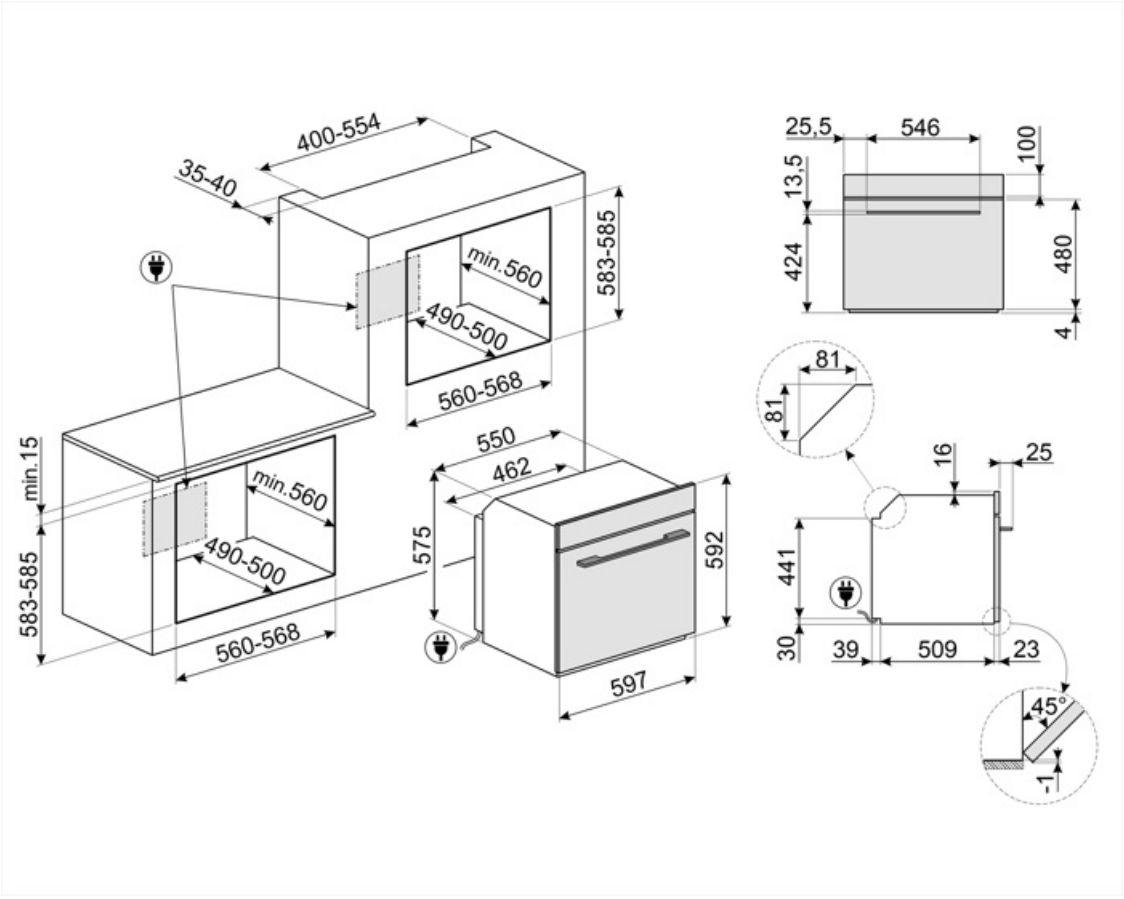
Přiložené příslušenství



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	**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.



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



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.



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



Alternative products



SO6102TB3

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 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.



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



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.



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.



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.



Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



Nový displej EVOScreen je obohacen o novou, optimalizovanou barevnou grafiku: 5 dotykových tlačítek ovládá funkce a parametry extrémně jednoduchým způsobem.



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.



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.



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 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.

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 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.

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

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.

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.

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