

SO6202S3PB



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

60 cm
Termostat
Ano
Elektřina
ELEKTRINA
Kombinovaná pára
Steam100
Parní čištění
8017709359720



Aesthetics

Estetika	Musa	Serigraphy colour	Grey
Barva	Černá	Serigraphy type	Symbols
Povrchová úprava	Lesk	Dvířka	Plné sklo
Design	Flat	Rukojeť	Múza
Materiál	Sklo	Barva rukojeti	Černá
Typ skla	Eclipse	Logo	Silk screen

Ovládání



Zobrazovat jako	EvoScreen	Nastavení ovládání	Plně dotykové
Technologie displeje	LCD		

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

Vaření pomocí
sondového teploměru

Ano

Minutka

Ano

Možnost předvádění v
showroomu

Ano

Časovač

1

Rychlé předehřívání

Ano

Další možnosti

Udržování teplých pokrmů,
Eko světlo, Jas, Odstíny

Technické parametry



Capacity (Lt)

67 l

Vyjímatelná dvířka

Ano

Caries dentis

QS-Galileo

Speciálně upravená

Ano

Minimální teplota

25 °C

vnitřní část skleněných
dvířek

Maximální teplota

250 °C

Vyjímatelná vnitřní
dvířka

Ano

Počet polic

5

Celkový počet dveřních
skel

3

Počet ventilátorů

1

Závěsy jemného dovření

Ano

Počet světel

2

Soft Open

Ano

Typ osvětlení

Halogenová

Komín

Proměnná

Uživatelé vyměnitelné
světlo

Ano

Chladicí systém

Tečna

Výkon osvětlení

40 W

Cooling duct

Single

Světlo při otevření
dvířek

Ano

Nižší výkon topného článku	1200 W	Speed Reduction Cooling System	No
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

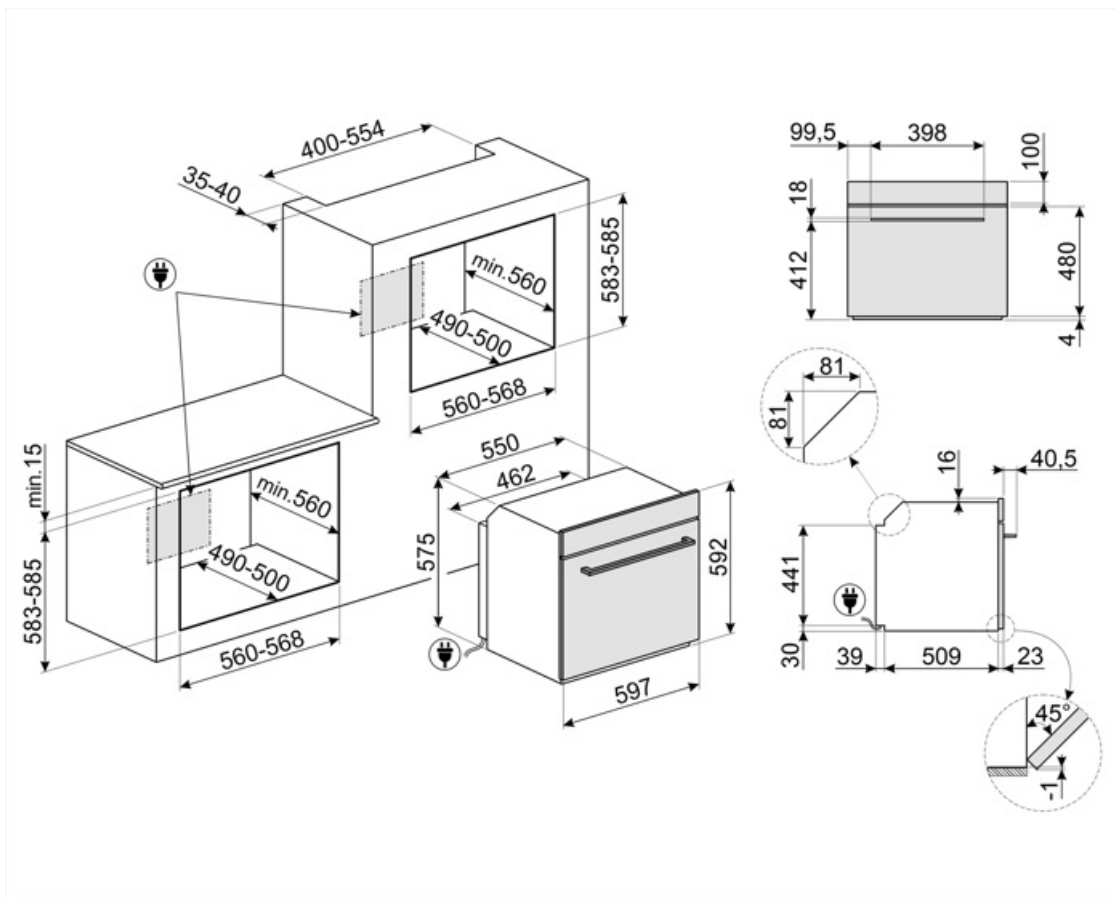
			
Třída energetické účinnosti	A++	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	1.84 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	67 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.51 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	0.96 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.46 MJ	Třída energetické účinnosti	61.4 %

Příložené příslušenství

			
Stojan se zadním dorazem	1	Nerezový plech (20 mm)	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	Teplotní sonda	Ano, jednobodový
Vkládací mřížka	1	Ostatní	sada na plnění vody

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	Jmenovitý příkon	3000 W
Zástrčka	(F; E) Schuko	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Stávající	13 A	Power supply cable length	150 cm



Compatible Accessories

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



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



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.



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.		Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.
	A++: Třída energetické účinnosti A++ pomáhá ušetřit až 20% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.		Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.
	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.		Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
	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.		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.		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 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.		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.		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.		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 přehřátí: Funkci rychlého přehřátí 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 různých úrovní 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