SO6204APB



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Vitality System	Ano
Elektrické napájení	Elektřina
Cooking method	Multitech
Technologie páry	Omnichef
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709365639

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	VivoScreen	**Počet jazyků displeje**	20
Technologie displeje	TFT	**Zobrazit jazyky**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Nastavení ovládání	Pokročilé plně dotykové		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	26
Automatické programy	150
Úrovně podporované párou	3 + manuální

Přizpůsobitelné recepty 10

Tradiční funkce vaření

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

Funkce vaření s pulzní párou

- S ventilátorem
- Circulaire
- Circulaire + spodní část
- Turbodmychadlo
- Gril s ventilátorem

Funkce vaření s párou

- Pára
- S ventilátorem
- Circulaire
- Circulaire + spodní část
- Sous Vide

Další funkce páry

- Čištění nádrže
- Odvod vody
- Přívod vody
- Odstraňování kamene

Mikrovlnné funkce

- Mikrovlnná trouba
- S ventilátorem
- Circulaire
- Mikrovlnná trouba + gril
- Mikrovlnné vlny + Circulaire + spodní část

Multitechnologické funkce

- Multitech
- Twintech

Další funkce

- Rozmrazování podle času
- Rozmrazování podle hmotnosti
- Kynutí
- Vaření na kameni
- Gril
- Teplovzdušné fritování
- Udržování teplých pokrmů
- Stojan na talíř/ohřívač
- Sabbath

Funkce čištění

- Parní čištění

Možnosti



Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření
Minutka	Ano
Časovač	2
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano
Další možnosti	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Nastavení jazyka, Displej digitálních hodin, Hlasitost tónů, Jas, Odstíny
Vaření pomocí sondového teploměru	Ano
Vícestupňové vaření	Ano, až 2 kroky
Chytré vaření	Ano
SameTime	Ano
Vaření DeltaT	Ano
Možnost předvádění v showroomu	Ano
Demo-výukový režim	Ano
Dotykový průvodce	Ano
chronologické přehledy	Ano, posledních 10 využitých funkcí
Rychlé předehřívání	Ano
Instant GO	Ano

Technické parametry



Capacity (Lt)	68 l
Caries dentis	QS-Galileo
Minimální teplota	25 °C
Maximální teplota	250 °C
Počet polic	5
Počet ventilátorů	1
Počet světel	2
Typ osvětlení	víceúrovňová LED
Výkon osvětlení	5 W
Světlo při otevření dvířek	Ano
Nižší výkon topného článku	1200 W
Horní topný článek – výkon	1000 W
Prvek grilu – výkon	1700 W
Velký gril – výkon	2700 W
Kruhový topný článek – výkon	2000 W
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Dvířka	Chlad
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Celkový počet dveřních skel	4
Závěsy jemného dovření	Ano
Soft Open	Ano
Měnič	Ano
Míchadlo	Ano
Komín	Dvojitý
Chladicí systém	Odstředivá síla
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Interval páry	20 - 100%
Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x397 mm
Řízení teploty	Elektronické
Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
Napouštění vody	Fill&Hide 2, automaticky
Objem nádržky	2 l

Výkon/energetický štítek

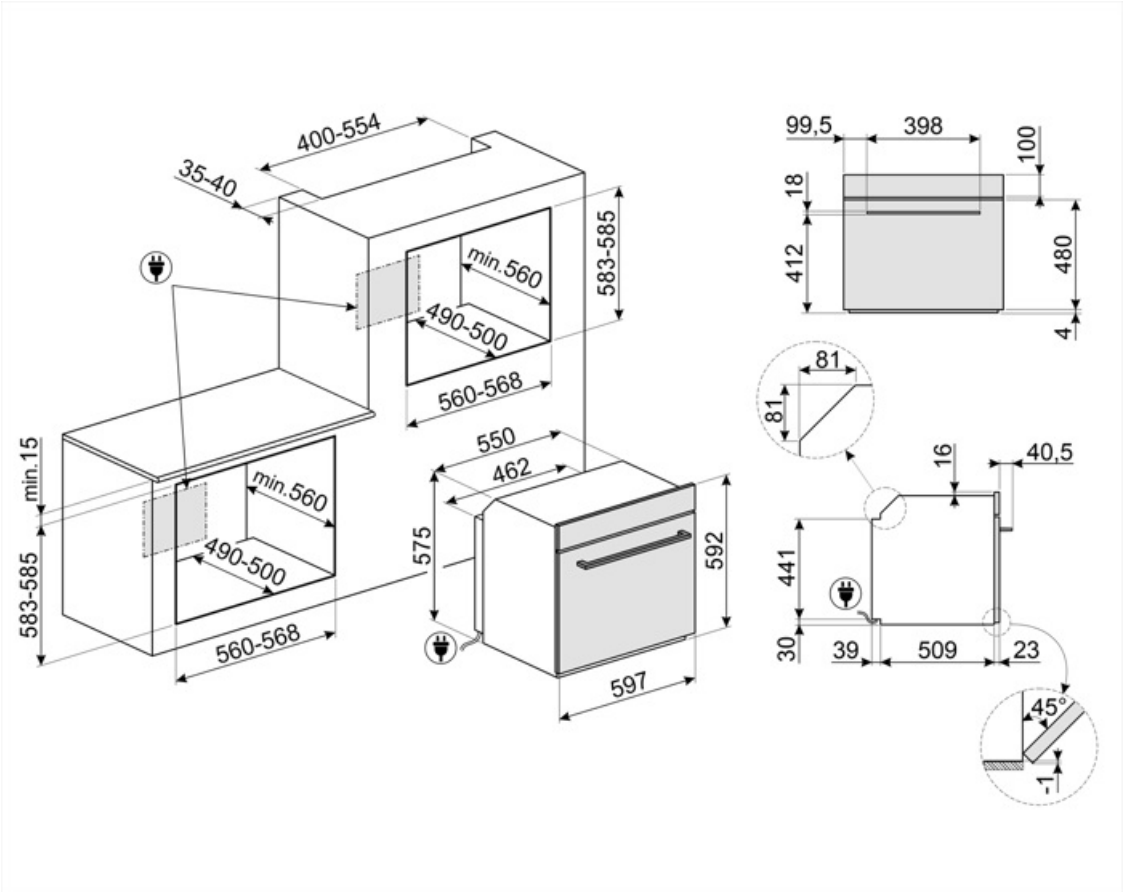
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	**Efektivní výkon mikrovlnné trouby**	900 W
Počet vnitřních prostorů	1	**Mikrovlnná trouba - Výstupní výkon**	900 W

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem (nerez, konkávní)	1	**Nerezový perforovaný hluboký plech (40 mm)**	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	**Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce**	1
Vkládací mřížka	1	**Teplotní sonda**	Ano, vícebodový
Nerezový plech (20 mm)	1		

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



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



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.



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm

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



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.



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



Symbols glossary



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



Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování



Čtyři skla: 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 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.



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.



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 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.



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.



Vaření se současným použitím topného článku v kombinaci s ventilátorem a mikrovlnnou troubou.



Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce mikrovln umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.



FUN_SOUS_VIDE_72 dpi



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi



Ventilátor s grilem a párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z



Mikrovlnná trouba: Mikrovlny pronikající přímo do jídla a zajišťují velmi rychlé vaření se značnými úsporami energie. Vhodné pro vaření bez tuku, jsou také schopny rozmrazovat a ohřívat potraviny bez změny jejich původního vzhledu a aroma. Mikrovlnnou funkci lze také kombinovat s konvenčními funkcemi se všemi výslednými výhodami. Ideální pro všechny druhy potravin.



Mikrovlnná trouba + grilovací topný článek: Použití grilu vede k dokonalému opečení povrchu jídla. Působení mikrovln umožňuje rychlé vaření vnitřní části jídla.



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



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.



Circulaire element s párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.



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.



Circulaire element s parním asistentem: Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.

Circulaire element + spodní prvek s parním asistentem: Ideální pro ohřev dortů a koláčů. Tato funkce obnoví křupavost korpusu, zatímco náplň nevyschne kvůli dodatečné vlhkosti v prostoru pro vaření.

Turbo s párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z funkce turba vytváří karamelizované chutě, které známe a milujeme.

KEEP_WARM_72dpi

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

Rychlé předehřátí: Funkci rychlého předehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.

Dotykový průvodce: Podržením libovolného symbolu po dobu 3 sekund získáte informace o jeho funkci

Systém chytrého vaření: pro dokonalé vaření je jednoduše nutné zvolit druh a hmotnost jídla a teplotu vaření: jakékoli jiné nastavení bude nastaveno automaticky.

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.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

4,3" displej VIVOscreen nabízí pokročilé barevné dotykové rozhraní pro automatickou správu programů, jako je Delta T, Multi-step a SameTime.

INSTANT GO: aktivací této možnosti můžete okamžitě začít vařit. Předehřátí je zahrnuto v době vaření a trouba postupně dosáhne požadované teploty Zvláště vhodné pro zmrazené potraviny.

Circulaire element s parním asistentem: Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.

Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.

Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.

Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené

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.

Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

Keep warm: funkce umožňuje udržovat vařené jídlo v teple.

Aktivní a řízená distribuce mikrovln Ventilátor mikrovlnní trouby Stirrer rovnoměrně rozděluje vlny v troubě, čímž snižuje potřebu otočného talíře.

Vícebodová teplotní sonda má tři detekční body. To znamená, že se zjišťuje nejen teplota jádra, ale také teplota v ostatních oblastech. Trouba všechny tyto údaje zpracuje tak, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení. Každý produkt tak může být připraven v profesionálním restauračním stylu.

Nejnovější generace LED osvětlení umístěného po celé výšce vnitřního prostoru zaručuje dokonalou viditelnost ve více úrovních. Bez ohledu na to, kolik plechů vložíte do trouby, jídlo uvnitř bude vždy dobře viditelné a můžete zkontrolovat průběh procesu pečení. Kromě zaručené účinnosti má LED osvětlení také moderní vzhled a nízkou spotřebu energie, ušetří až 80 % nákladů a vydrží 25krát déle než tradiční halogenové žárovky.

Pouze s technologií Galileo Multi Cooking je možné kombinovat až tři různé technologie a využít z nich to nejlepší: vaření v páře, mikrovlnné vaření a konvekční vaření. Trouby této generace mohou používat kterýkoli z těchto způsobů vaření samostatně nebo je mohou libovolně kombinovat. Obojí sleduje horizontální přístup k vaření (vícestupňový), při němž jsou různé techniky vaření řazeny za sebou, a vertikální přístup (vícestupňový), při němž současně dochází k naprosto volné kombinaci tří z nich. Vaření v páře je zdravé, mikrovlnné vaření rychlé a tradiční vaření křupavé. Trouba ví, jak je dávkovat a rozumně používat, aby zaručila inovativní výsledky s úsporou času až 70 % ve srovnání s tradičním vařením

Systém napouštění vody je navržen tak, aby zlepšil estetiku trouby. Napouštěcí a vypouštěcí trubku lze kdykoli během cyklu vaření snadno vyjmout z trouby a doplnit vodu, aniž by bylo nutné otevírat dvířka , což zaručuje nekonečné trvání páry.

Dokonalý způsob, jak si v několika jednoduchých krocích sestavit kompletní jídelníček se značnou úsporou času. Velký vnitřní prostor pojme více druhů potravin najednou, které lze připravovat bez výměny pachů. Pečlivě prozkoumané termodynamické proudy zajišťují rovnoměrné vaření na všech úrovních. Algoritmus SameTime vypočítává časy, funkce přípravy pokrmu a všechny parametry tak, aby byly 3 pokrmy připraveny současně

Invertorová technologie umožňuje generovat mikrovlny nepřetržitě a s požadovaným výkonem. Stálý tok bez zapínacích a vypínacích cyklů umožňuje přesně kontrolovat teplotu, zkrátit čas, zamezuje plýtvání energií a umožňuje dosáhnout vynikajících výsledků vaření, rozmrazování a ohřívání díky menšímu rozdílu mezi teplotou jádra a povrchu potravin

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.

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

Technologie dvojitého komínu vytváří speciální proudění vzduchu uvnitř dutiny, které snižuje kondenzaci uvnitř dutiny během mikrovlnné přípravy pokrmů, kdy je dutina studená a jídlo teplé

Pečení DeltaT Trouba automaticky nastaví teplotu ve vnitřním prostoru na předem definovanou teplotu (nazvanou deltaT), která je vyšší než teplota v jádře zjištěná sondou. Když sonda zjistí v jádru o stupeň více, trouba automaticky zvýší vnitřní teplotu o jeden stupeň. Trouba nabízí možnost volby mezi třemi různými režimy pečení s deltaT (pomalý, střední a rychlý) a nastavení libovolné teploty jádra. Koncentrace technologií, které umožňují získat křehké, šťavnaté a zdravé produkty nejvyšší kvality.