

SO6302S3PX



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Vitality System	Ano
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Kombinovaná pára
Technologie páry	Steam100
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709293635



Aesthetics

Estetika	Classica	Serigraphy type	Symbols
Barva	Nerezová ocel	Dvířka	Se 2 vodorovnými pásy
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	Rukojeť	Klasický
Design	Flat	Barva rukojeti	Ocelový efekt
Materiál	Nerezová ocel	Logo	Embossed
Typ skla	Eclipse	Ovládací knoflíky	Klasický
Serigraphy colour	Black		

Ovládání



Zobrazovat jako	EvoScreen	Nastavení ovládání	Knoflíky a dotyková tlačítka
Technologie displeje	LCD	Počet ovládacích prvků	2

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 předehtívání	Ano
Další možnosti	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny		


Technické parametry




Minimální teplota	30 °C	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
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	Yes
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
Vyjímatelná dvířka	Ano	Objem nádržky	0,8 l

Výkon/energetický štítek

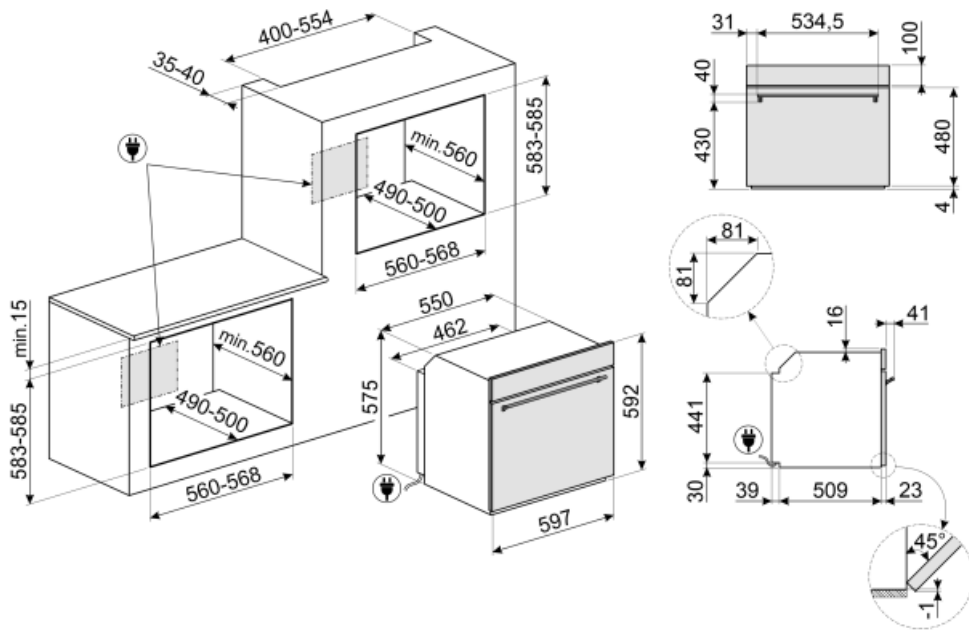
			
Třída energetické účinnosti	A++	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	1.84 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	67 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.51 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	0.96 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.46 MJ	Třída energetické účinnosti	61,4 %

Přiložené příslušenství

			
Stojan se zadním dorazem	1	Nerezový perforovaný hluboký plech (40 mm)	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	Teplotní sonda	Ano, jednobodový
Vkládací mřížka	1	Ostatní	sada na plnění vody
Nerezový plech (20 mm)	1		

Elektrické připojení

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



Not included 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.



SFLK1

Dětská pojistka

PR3845N

Černý kryt nábytku při instalaci více troubí ve sloupci



PR3845X

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

BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



BX640

Nerezový plech pro parní troubu, V40 x Š455 x H176 mm

ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký

BX640P

Nerezový perforovaný plech pro parní troubu, V40 x Š455 x H176 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.

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.



PALPZ






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





















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 (TT)

- | | |
|--|---|
|  <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>Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.</p> |
|  <p>A++: Třída energetické účinnosti A++ pomáhá ušetřit až 20% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</p> |  <p>Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.</p> |
|  <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p> |  <p>Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>...</p> |
|  <p>Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.</p> |  <p>Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.</p> |
|  <p>Elektřina</p> |  <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</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>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.</p> |

- | | |
|--|--|
|  <p>FUN_SOUS_VIDE_72 dpi</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Circulaire element s párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.</p> |
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi</p> |  <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>Vaření s teplotní sondou: Je možné zobrazit teplotu detekovanou sondou a nastavit cílovou teplotu, kterou má jídlo dosáhnout. Když jídlo dosáhne požadované teploty, vaření se zastaví</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 předeřtátí: Funkci rychlého předeřtátí 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>Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.</p> |  <p>Elektronické ovládní: 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>Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.</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> |