

# SO6302S3PX



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Vitality System	Ano
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
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	Rukojet'	Klasický
Design	Flat	Barva rukojetí	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



Staticky



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



<b>Možnosti nastavení času</b>	Odložený start a automatické ukončení vaření
<b>Minutka</b>	Ano
<b>Časovač</b>	1
<b>Další možnosti</b>	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny

<b>Vaření pomocí sondového teploměru</b>	Ano
<b>Možnost předvádění v showroomu</b>	Ano
<b>Rychlé předelehřívání</b>	Ano

## Technické parametry



<b>Minimální teplota</b>	25 °C	<b>Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek</b>	Ano
<b>Maximální teplota</b>	250 °C	<b>Vyjímatelná vnitřní dvířka</b>	Ano
<b>Počet polic</b>	5	<b>Celkový počet dveřních skel</b>	3
<b>Počet ventilátorů</b>	1	<b>Závěsy jemného dovření</b>	Ano
<b>Počet světel</b>	2	<b>Soft Open</b>	Ano
<b>Typ osvětlení</b>	Halogenová	<b>Komín</b>	Proměnná
<b>Uživatelem vyměnitelné světlo</b>	Ano	<b>Chladicí systém</b>	Tečna
<b>Výkon osvětlení</b>	40 W	<b>Cooling duct</b>	Single
<b>Světlo při otevření dvířek</b>	Ano		

<b>Nižší výkon topného čánsku</b>	1200 W	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Yes
<b>Prvek grilu – výkon</b>	1750 W	<b>Interval páry</b>	20 - 100%
<b>Kruhový topný čánek – výkon</b>	2000 W	<b>Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)</b>	353x470x401 mm
<b>Topení pozastaveno při otevření dvířek</b>	Ano	<b>Řízení teploty</b>	Elektronické
<b>Typ otevřených dvířek</b>	Standardní otevírání	<b>Materiál vnitřní části</b>	Smalt Ever clean
<b>Dvířka</b>	S řízenou teplotou	<b>Napouštění vody</b>	Zásuvka, manuální
<b>Vyjímatelná dvířka</b>	Ano	<b>Objem nádržky</b>	0,8 l

## Výkon/energetický štítek

A 

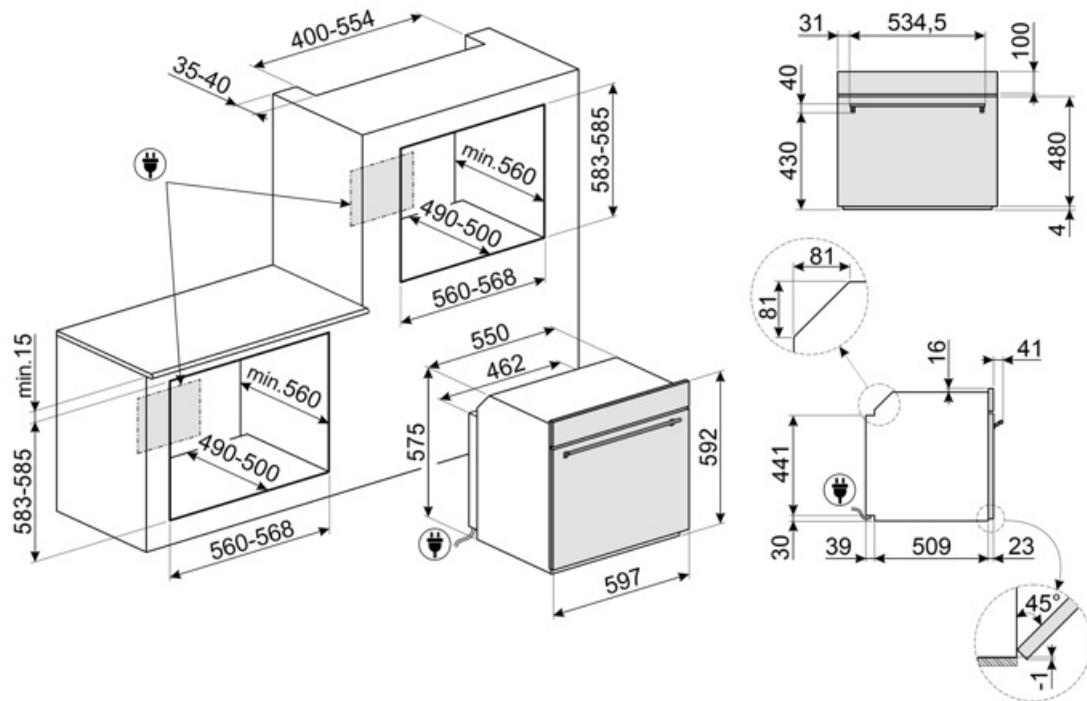
<b>Třída energetické účinnosti</b>	A++	<b>Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu</b>	1.84 MJ
<b>Čistý objem vnitřního prostoru</b>	67 l	<b>Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu</b>	0.51 KWh
<b>Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu</b>	0.96 KWh	<b>Počet vnitřních prostorů</b>	1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

## Přiložené příslušenství

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

## Elektrické připojení

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



## 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.

### BX640



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

### 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

### ET50



Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



### PALPZ

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



### PR3845X

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



### 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.

### 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.



### BX640P

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



### 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.



### PR3845N

Černý kryt nábytku při instalaci více troubí ve sloupci



### SFLK1

Dětská pojistka

## Symbols glossary

 A++	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.	 Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.
 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. Nejhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.	 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.
 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.
 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 pizza:	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 nutriční 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 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 příkázání. 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.		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.		Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		...
	Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.		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