

# SOP6102TB3



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

60 cm  
Termostat  
Elektřina  
ELEKTRINA  
Termo-ventilované  
Tradiční pyro  
Pyrolitické  
8017709327699



## Aesthetics

Estetika	Linea	Serigraphy colour	Grey
Barva	Černá	Serigraphy type	Symbols
Povrchová úprava	Lesk	Dvířka	Plné sklo
Design	Flat	Rukojeť	Linie minimal
Materiál	Sklo	Barva rukojeti	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

 Pirólýza
---

## Možnosti



<b>Možnosti nastavení času</b>	Odložený start a automatické ukončení vaření	<b>Další možnosti</b>	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
<b>Minutka</b>	Ano	<b>Možnost předvádění v showroomu</b>	Ano
<b>Časovač</b>	1	<b>Rychlé předehřívání</b>	Ano
<b>Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka</b>	Ano		

## Technické parametry



<b>Minimální teplota</b>	30 °C	<b>Vytahovací dvířka</b>	Ano
<b>Maximální teplota</b>	280 °C	<b>Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek</b>	Ano
<b>Počet polic</b>	5	<b>Vytahovací vnitřní dvířka</b>	Ano
<b>Typ polic</b>	Kovové police	<b>Celkový počet dveřních skel</b>	4
<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>Bezpečnostní termostat</b>	Ano
<b>Uživatelé vyměnitelné světlo</b>	Ano	<b>Komín</b>	Fixní
<b>Výkon osvětlení</b>	40 W	<b>Chladicí systém</b>	Tečna
<b>Světlo při otevření dvířek</b>	Ano	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Nižší výkon topného článku</b>	1200 W		
<b>Prvek grilu – výkon</b>	1750 W		

Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x401 mm
Dvířka	Chlad	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	1.09 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.92 MJ	Třída energetické účinnosti	81 %

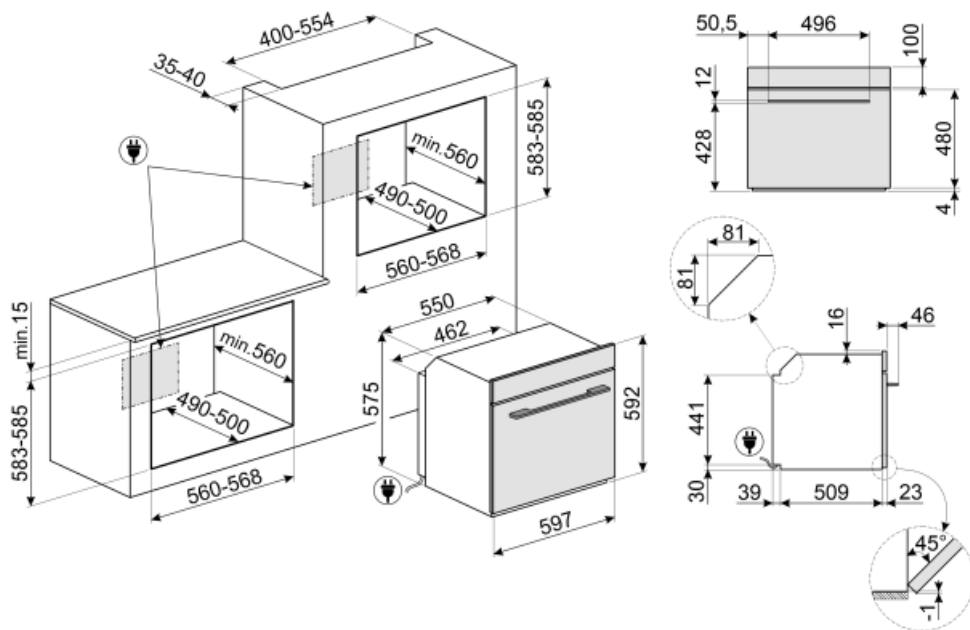
## Přiložené příslušenství



Stojan se zadním dorazem	1	Vkládací mřížka	1
Smaltovaný plech (20 mm)	1	Teleskopické vodící lišty, částečná extrakce	1
Hluboký smaltovaný plech (50 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



### ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



### ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



### 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.



### 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.



### PR3845X

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



### 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.



### 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.








































### PALPZ

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



## 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>Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.</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>...</p>	 <p>Čtyři skla: Počet skel dvířek.</p>
 <p>Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.</p>	 <p>Elektrina</p>
 <p>A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</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>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.</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 s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.</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><b>Grilovací topný článek:</b> 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><b>Ventilátor s grilovacím topným článkem:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Funkce pizzy:</b> Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.</p>  |  <p><b>Circulaire element s horními a dolními topnými články:</b> 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><b>Celoskleněné vnitřní dvířka:</b> Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p>  |  <p><b>Sklo vnitřních dvířek:</b> lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p>  |
|  <p><b>KEEP_WARM_72dpi</b></p>  |  <p><b>Boční světla:</b> Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p>   |
|  <p><b>Pyrolitické čištění:</b> Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p>   |  <p><b>Vzduch s teplotou 40 °C</b> poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené</p>  |
|  <p><b>Rychlé předeřhátí:</b> Funkci rychlého předeřhátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.</p>   |  <p><b>Sabbath:</b> Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje</p>  |
|  <p><b>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.</b></p>  |  <p><b>Jemné dovření:</b> všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.</p>   |
|  <p><b>Teleskopické lišty:</b> umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.</p>  |  <p><b>Elektronické ovládní:</b> 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><b>Dotykové ovládní:</b> Snadno ovladatelné dotykové ovládní umožňuje naprogramovat spotřebič stisknutím tlačítka.</p>   |  <p><b>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</b></p>  |
|  <p><b>Speciální funkce pečení pro obdélníkový žáruvzdorný kámen PPR2.</b> Rozměry Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako u typické pece na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focacie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky</p> |   |