

SOP6102TG

**Kategorie**

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

60 cm

Termostat

Elektřina

ELEKTŘINA

Termo-ventilované

Tradiční pyro

Pyrolitické

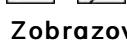
8017709326883



Aesthetics

Estetika	Linea	Serigraphy colour	Black
Barva	Neptune Grey	Serigraphy type	Symbols
Povrchová úprava	Matně	Dvířka	Plné sklo
Design	Flat	Rukojet'	Linie minimal
Materiál	Sklo	Barva rukojeti	Satinová kovová a černá
Typ skla	Clear	Logo	Silk screen

Ovládání



Zobrazovat jako
Technologie displeje

EvoScreen
LCD

Nastavení ovládání

Plně dotykové

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

	Pirolýza
--	----------

Možnosti



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

Technické parametry



Minimální teplota	25 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano
Maximální teplota	280 °C	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet polic	5	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet ventilátorů	1	Celkový počet dveřních skel	4
Počet světel	2	Závěsy jemného dovření	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	Soft Open	Ano
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	Komín	Fixní
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double
Nižší výkon topného čánku	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Prvek grilu – výkon	1750 W		

Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x401 mm
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání	Řízení teploty	Elektronické
Dvířka	Chlad	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 konvenčním režimu	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 %

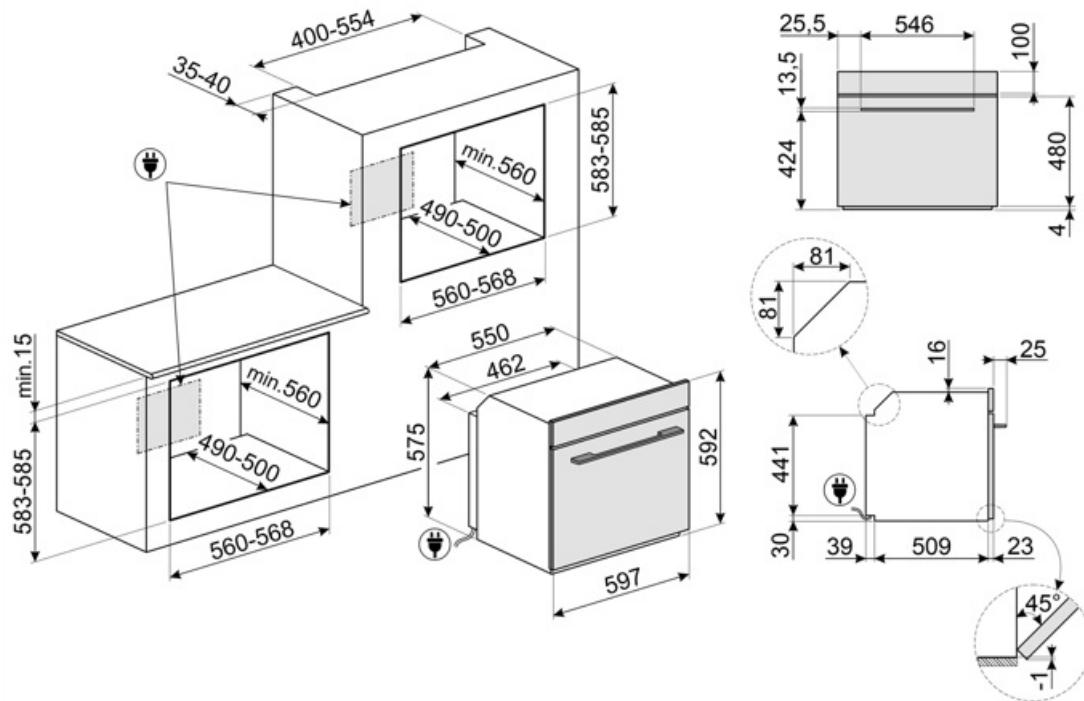
Přiložené příslušenství



Stojan se zadním dorazem	1	Vkládací mřížka	1
Smaltovaný plech (20 mm)	1	Teleskopické vodicí 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		



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.

ET20



Smaltovaný plech, 20 mm hluboký

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

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.

PALPZ



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



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.

PR3845X



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

SFLK1



Dětská pojistka



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.

Symbols glossary

 A+	A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.	 Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
 Frost protection	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.	 Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
 Glass doors	Čtyři skla: Počet skel dvířek.	 Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.
 Electricity	Elektřina	 Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
 Fresh Touch	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.	 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 přede hřev. Nejhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
 Convection	Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejhodnější 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.
 Circular heat	Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.	 Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného přede hřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší dobu vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
 EKO	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.
 Ventilator	Ventilátor s grilovacím topným článekem: 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.	 Funkce pizza: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.

	Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožnuje rychlé a efektivní vaření jídla, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožnuje 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.		Pyrolytické čištění: Pyrolytické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.
	Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené		Rychlé předeďrátí: Funkci rychlého předeďrátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
	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.
	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.
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		...
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		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