

SOP6202S2PB



Kategorie

Skupina výrobků

Elektrické napájení

Zdroj tepla

Cooking method

Technologie páry

Cleaning system

EAN kód

60 cm

Termostat

Elektřina

ELEKTRINA

Kombinovaná pára

Pyro pára

Pyrolitické

8017709365714



Aesthetics

Estetika

Barva

Povrchová úprava

Design

Materiál

Typ skla

Musa

Černá

Lesk

Flat

Sklo

Eclipse

Serigraphy colour

Serigraphy type

Dvířka

Rukojeť

Barva rukojeti

Logo

Grey

Symbols

Plné sklo

Múza

Černá

Silk screen

Ovládání



Zobrazovat jako

Technologie displeje

EvoScreen

LCD

Nastavení ovládání

Plně dotykové

Programy/funkce

Počet funkcí vaření

12

Tradiční funkce vaření



Statický



S ventilátorem



Circulaire



Turbodmychadlo



Eco



Velký gril



Základ



Pizza

Funkce vaření s párou



S ventilátorem



Circulaire

Turbodmychadlo

Gril + ventilátor

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



Pirolýza

Možnosti



Možnosti nastavení času

Odložený start a automatické ukončení vaření

Minutka

Ano

Časovač

1

Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka

Ano

Další možnosti

Vaření pomocí sondového teploměru

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny

Ano

Možnost předvádění v showroomu

Ano

Rychlé předehřívání

Ano

Technické parametry



Capacity (Lt)

68 l

Caries dentis

QS-Galileo

Minimální teplota

25 °C

Maximální teplota

280 °C

Počet polic

5

Počet ventilátorů

1

Počet světel

2

Typ osvětlení

Halogenová

Uživatelé vyměnitelné světlo

Ano

Výkon osvětlení

40 W

Světlo při otevření dvířek

Ano

Vyjímatelná dvířka

Ano

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek

Ano

Vyjímatelná vnitřní dvířka

Ano

Celkový počet dveřních skel

4

Závěsy jemného dovření

Ano

Soft Open

Ano

Komín

Fixní

Chladicí systém

Tečna

Cooling duct

Double

Nižší výkon topného článku	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Prvek grilu – výkon	1750 W	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Interval páry	20 - 40%
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
		Napouštění vody	Zásuvka, manuální
		Objem nádržky	0,8 l

Výkon/energetický štítek



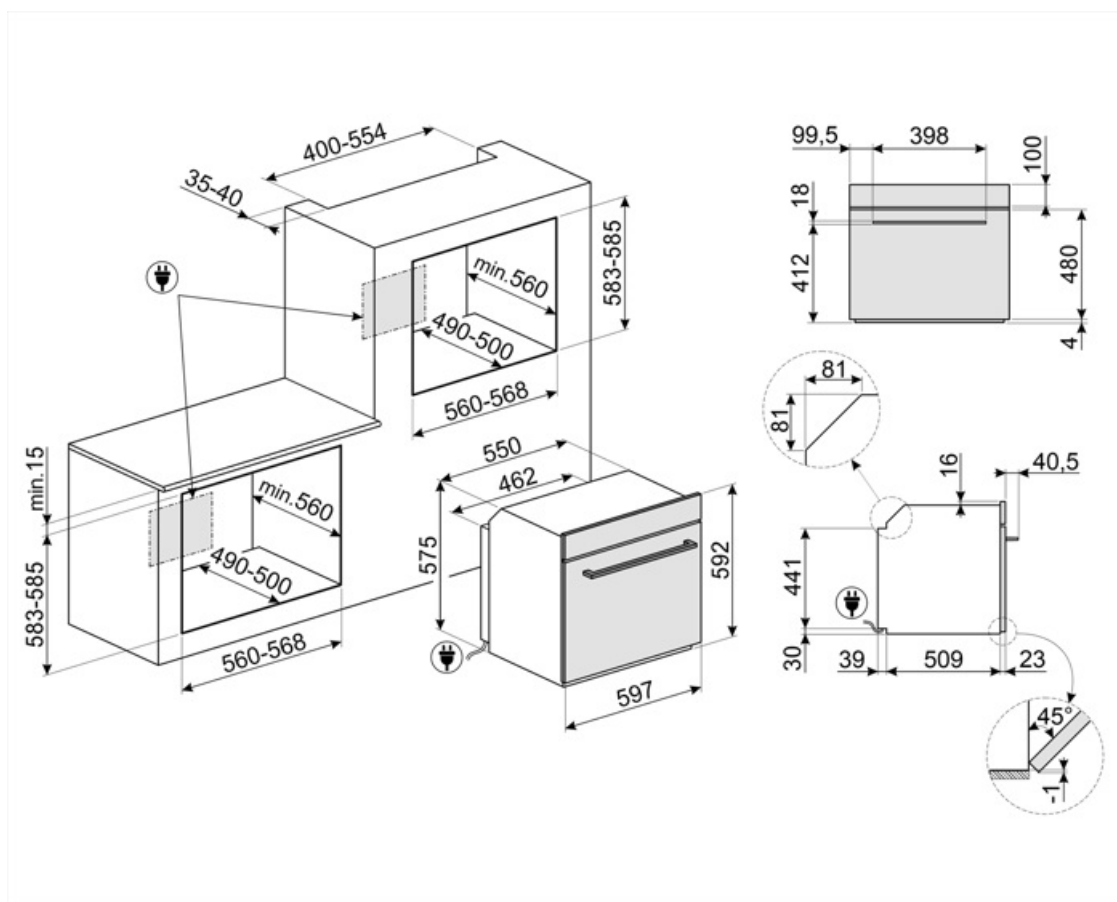
Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2,45 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,68 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,92 MJ	Třída energetické účinnosti	81 %

Přiložené příslušenství

			
Vkládací mřížka	1	Teplotní sonda	Ano, jednobodový

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

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



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



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.



Symbols glossary

	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.		Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.
	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.
	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.
	Čtyři skla: 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.
	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 předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
	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.		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.
	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 pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.
 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.
 Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru 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 přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
 Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkazání. Trouba funguje	 Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní 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.	 Dotykové ovládání: Snadno ovladatelné dotykové ovládání umožňuje naprogramovat spotřebič stisknutím tlačítka.
 Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.	 Nový displej EVOScreen je obohacen o novou, optimalizovanou barevnou grafiku: 5 dotykových tlačítek ovládá funkce a parametry extrémně jednoduchým způsobem.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



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