SOP6202S2PB



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Kombinovaná pára
Technologie páry	Pyro pára
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709365714

Aesthetics

Estetika	Musa	**Serigraphy colour**	Grey
Barva	Černá	**Serigraphy type**	Symbols
Povrchová úprava	Lesk	**Dvířka**	Plné sklo
Design	Flat	**Rukojeť**	Múza
Materiál	Sklo	**Barva rukojeti**	Černá
Typ skla	Eclipse	**Logo**	Silk screen

Ovládání

Zobrazovat jako	EvoScreen	**Nastavení ovládání**	Plně dotykové
Technologie displeje	LCD		

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	**Další možnosti**	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
Minutka	Ano	**Vaření pomocí sondového teploměru**	Ano
Časovač	1	**Možnost předvádění v showroomu**	Ano
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano	**Rychlé předehřívání**	Ano

Technické parametry

Capacity (Lt)	68 l	**Vyjímatelná dvířka**	Ano
Caries dentis	QS-Galileo	**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek**	Ano
Minimální teplota	25 °C		
Maximální teplota	280 °C	**Vyjímatelná vnitřní dvířka**	Ano
Počet polic	5	**Celkový počet dveřních skel**	4
Počet ventilátorů	1		
Počet světel	2	**Závěsy jemného dovření**	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	**Soft Open**	Ano
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	**Komín**	Fixní
		Chladicí systém	Tečna
Výkon osvětlení	40 W	**Cooling duct**	Double
Světlo při otevření dvířek	Ano		

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 %

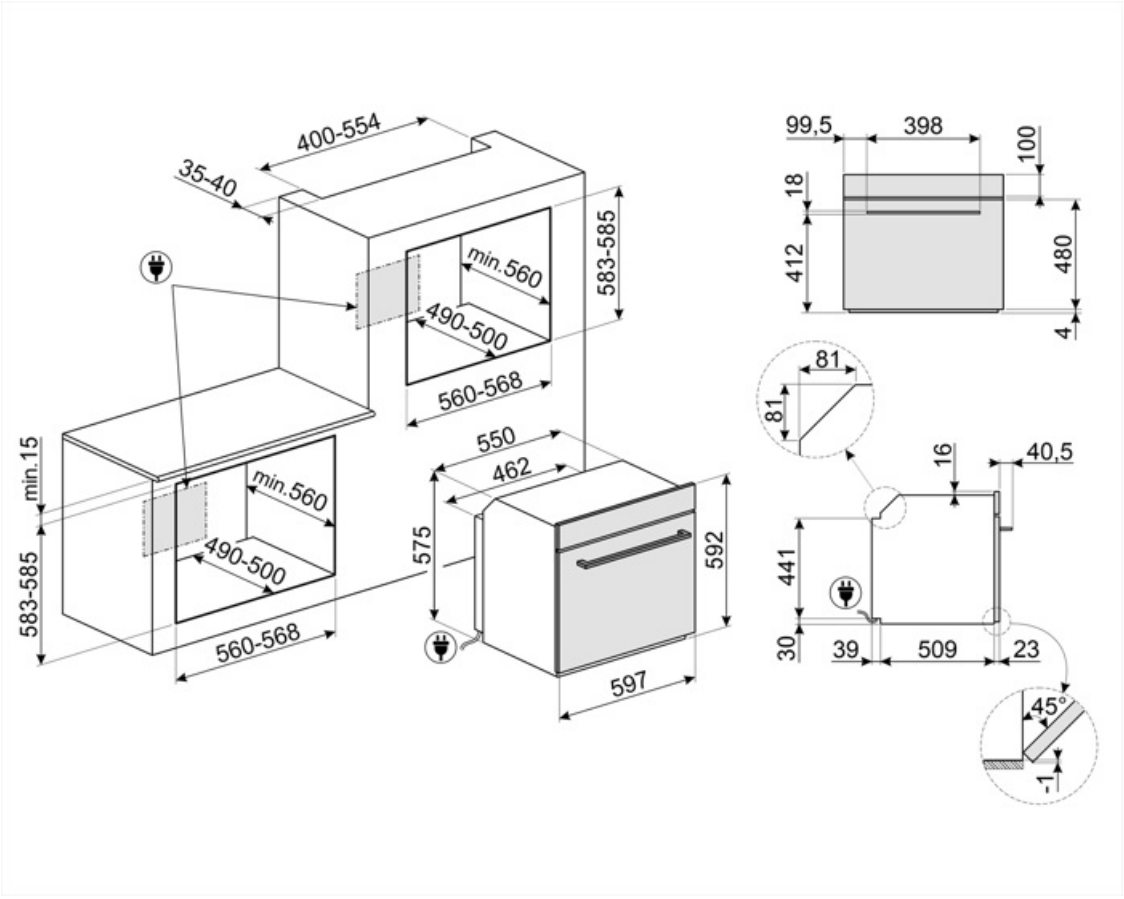
Přiložené příslušenství



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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

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



A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% 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.



Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.



Čtyři skla: Počet skel dvířek.



Elektřina



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.



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.



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.



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.



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.



Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



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.



Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.



Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.



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 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.



EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.



Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.



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 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 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.



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.



Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.



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