

SOP6202TB



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
8017709365738



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	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

Minutka Ano

Časovač 1

Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka Ano

Další možnosti

Možnost předvádění v showroomu

Rychlé předehřívání Ano

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny

Ano

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

Nižší výkon topného článku 1200 W

Dvířka Chlad

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

Prvek grilu – výkon	1750 W	Speed Reduction	Yes
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Cooling System	
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
		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 %

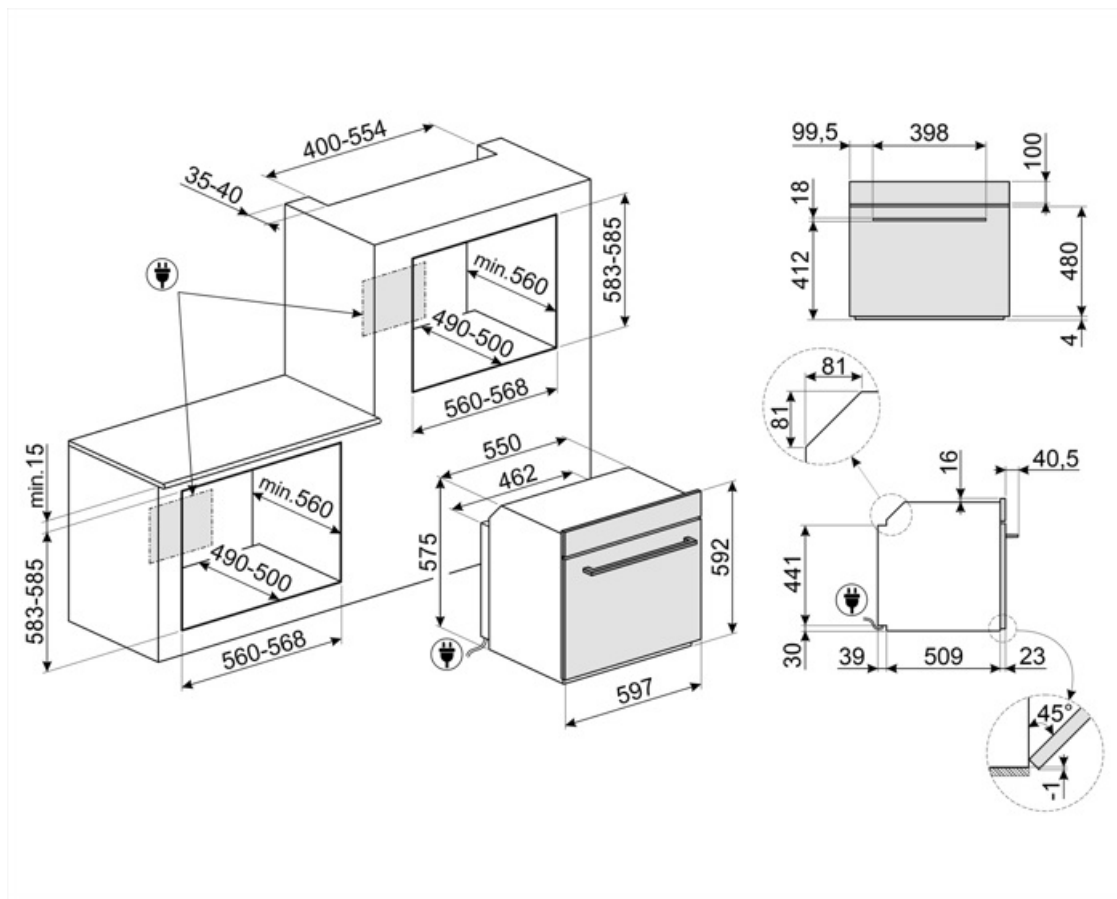
Přiložené příslušenství



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

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

AIRFRY2

Nádoba horkovzdušné fritézy. 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.



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



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.



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



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.		Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
	A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.		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 přehřev. 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 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 přehřívání, 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 článok: 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 s grilovacím topným článkem: 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 pizzy: 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 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.	 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 příkázání. 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.
 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.
 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