SOP6202TB



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Termo-ventilované
Technologie páry	Tradiční pyro
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	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	**Další možnosti**	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
Minutka	Ano	**Možnost předvádění v showroomu**	Ano
Časovač	1	**Rychlé předehřívání**	Ano
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano		

Technické parametry

Capacity (Lt)	68 l	**Dvířka**	Chlad
Caries dentis	QS-Galileo	**Vyjímatelná dvířka**	Ano
Minimální teplota	25 °C	**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek**	Ano
Maximální teplota	280 °C	**Vyjímatelná vnitřní dvířka**	Ano
Počet polic	5	**Celkový počet dveřních skel**	4
Počet ventilátorů	1	**Závěsy jemného dovření**	Ano
Počet světel	2	**Soft Open**	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	**Komín**	Fixní
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	**Chladicí systém**	Tečna
Výkon osvětlení	40 W	**Cooling duct**	Double
Světlo při otevření dvířek	Ano		
Nižší výkon topného článku	1200 W		

Prvek grilu – výkon	1750 W
Kruhový topný článek – výkon	2000 W
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Speed Reduction Cooling System	Yes
Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
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+
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.09 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.92 MJ
Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.45 MJ
Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.68 kWh
Počet vnitřních prostorů	1
Třída energetické účinnosti	81 %

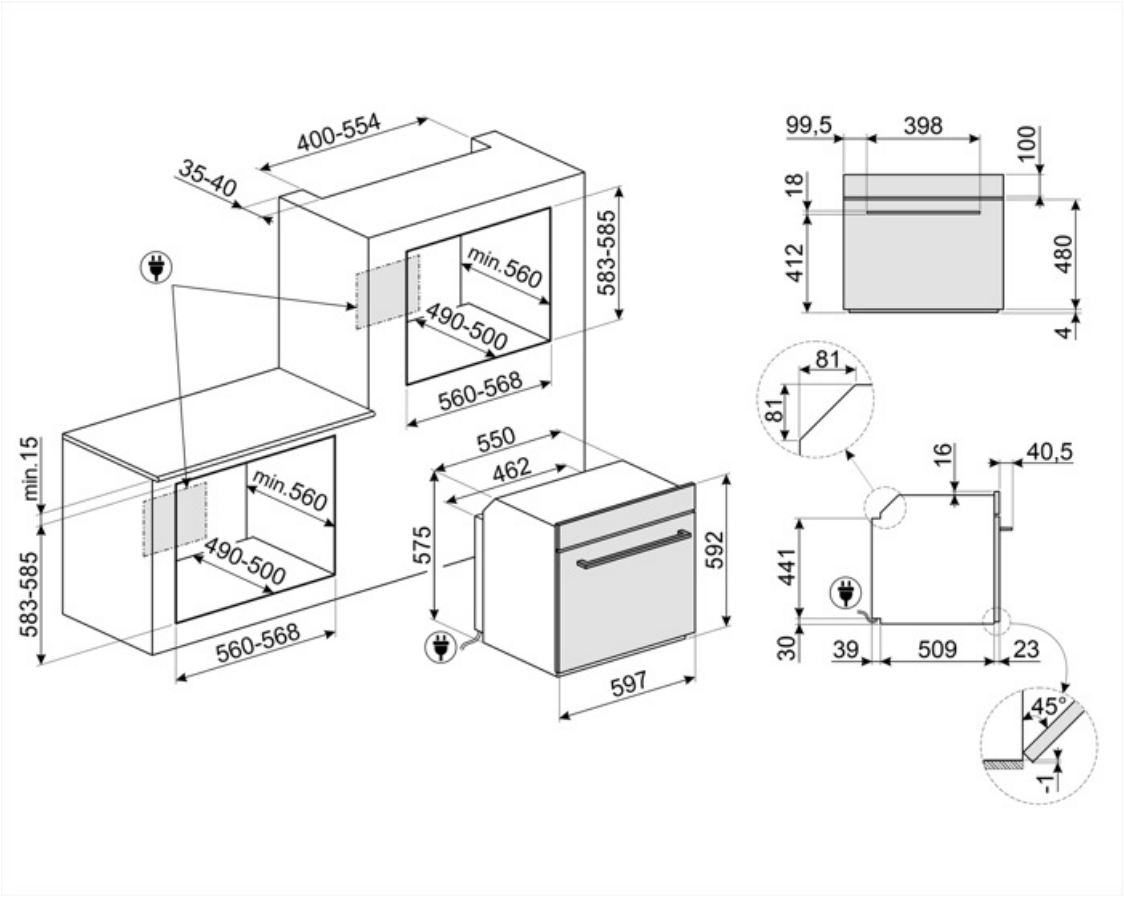
Přiložené příslušenství



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

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V
Zástrčka	(F; E) Schuko
Stávající	13 A
Jmenovitý příkon	3000 W
Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
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



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



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.



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 s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.



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



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.



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



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



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.



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.



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.

Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.

Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.

Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené

Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování přikázání. Trouba funguje

Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.

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.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



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.

Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.

KEEP_WARM_72dpi

Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.

Rychlé předehřátí: Funkci rychlého předehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.

Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.

Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.

Dotykové ovládání: Snadno ovladatelné dotykové ovládání umožňuje naprogramovat spotřebič stisknutím tlačítka.



Nový displej EVOScreen je obohacen o novou, optimalizovanou barevnou grafiku: 5 dotykových tlačítek ovládá funkce a parametry extrémně jednoduchým způsobem.

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.

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