SOP6302S2PX



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	8017709302092

Aesthetics

Estetika	Classica	**Serigraphy type**	Symbols
Barva	Nerezová ocel	**Dvířka**	Se 2 vodorovnými pásy
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	**Rukojeť**	Klasický
		Barva rukojeti	Ocelový efekt
Design	Flat	**Logo**	Embossed
Materiál	Nerezová ocel	**Ovládací knoflíky**	Klasický
Typ skla	Eclipse		
Serigraphy colour	Black		

Ovládání

Zobrazovat jako	EvoScreen	**Nastavení ovládání**	Knoflíky a dotyková tlačítka
Technologie displeje	LCD	**Počet ovládacích prvků**	2

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	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
Vaření pomocí sondového teploměru	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
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano
Výkon osvětlení	40 W
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

Světlo při otevření dvířek	Ano	**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 %

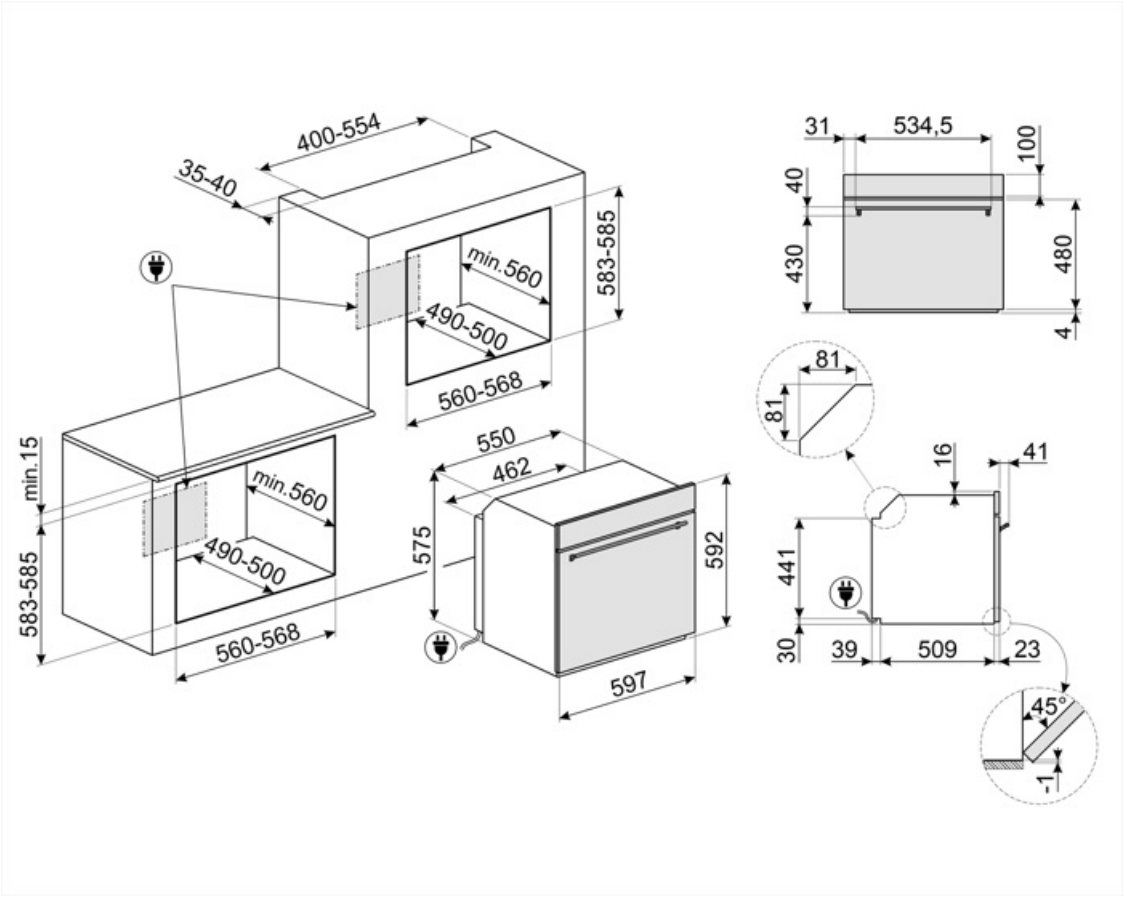
Přiložené příslušenství



Stojan se zadním dorazem	1	**Vkládací mřížka**	1
Smaltovaný plech (20 mm)	1	**Teplotní sonda**	Ano, jednobodový
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1		

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	**Jmenovitý příkon**	3000 W
Zástrčka	Ne	**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
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
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



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.



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.



PR3845X

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



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



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.



PALPZ

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



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.



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.



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



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.



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 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.



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.



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.



Čtyři skla: Počet skel dvířek.



Elektřina



Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.



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.



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.

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 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.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



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