

SOP6902S2PP



| | |
|---------------------|------------------|
| Kategorie | 60 cm |
| Skupina výrobků | Termostat |
| Elektrické napájení | Elektřina |
| Zdroj tepla | ELEKTRINA |
| Cooking method | Kombinovaná pára |
| Technologie páry | Pyro pára |
| Cleaning system | Pyrolitické |
| EAN kód | 8017709312329 |



Aesthetics

| | | | |
|-------------------|--------------------|-------------------|---------------|
| Estetika | Victoria | Serigraphy type | Symbols |
| Barva | Krémová | Dvířka | S panelem |
| Design | Rounded | Rukojeť | Victoria |
| Materiál | Materiál s nátěrem | Barva rukojeti | Ocelový efekt |
| Typ skla | Clear | Logo | Applied |
| Serigraphy colour | Black | Ovládací knoflíky | Victoria |

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

Vaření pomocí sondového teploměru

Možnost předvádění v showroomu Ano

Rychlé předeřívání Ano

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny

Ano

Technické parametry



Minimální teplota 25 °C

Maximální teplota 280 °C

Počet polic 5

Počet ventilátorů 1

Počet světel 2

Typ osvětlení Halogenová

Uživatелеm vyměnitelné světlo Ano

Výkon osvětlení 40 W

Světlo při otevření dvířek Ano

Nižší výkon topného článku 1200 W

Prvek grilu – výkon 1750 W

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

Speed Reduction Yes

Cooling System

| | | | |
|--|----------------------|---|-------------------|
| Kruhový topný článek – výkon | 2000 W | Zámek dvířek během pyrolýzy | Ano |
| Topení pozastaveno při otevření dvířek | Ano | Interval páry | 20 - 40% |
| Typ otevřených dvířek | Standardní otevírání | Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) | 353x470x401 mm |
| Dvířka | Chlad | Řízení teploty | Elektronické |
| Vyjímatelná dvířka | Ano | 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 % |

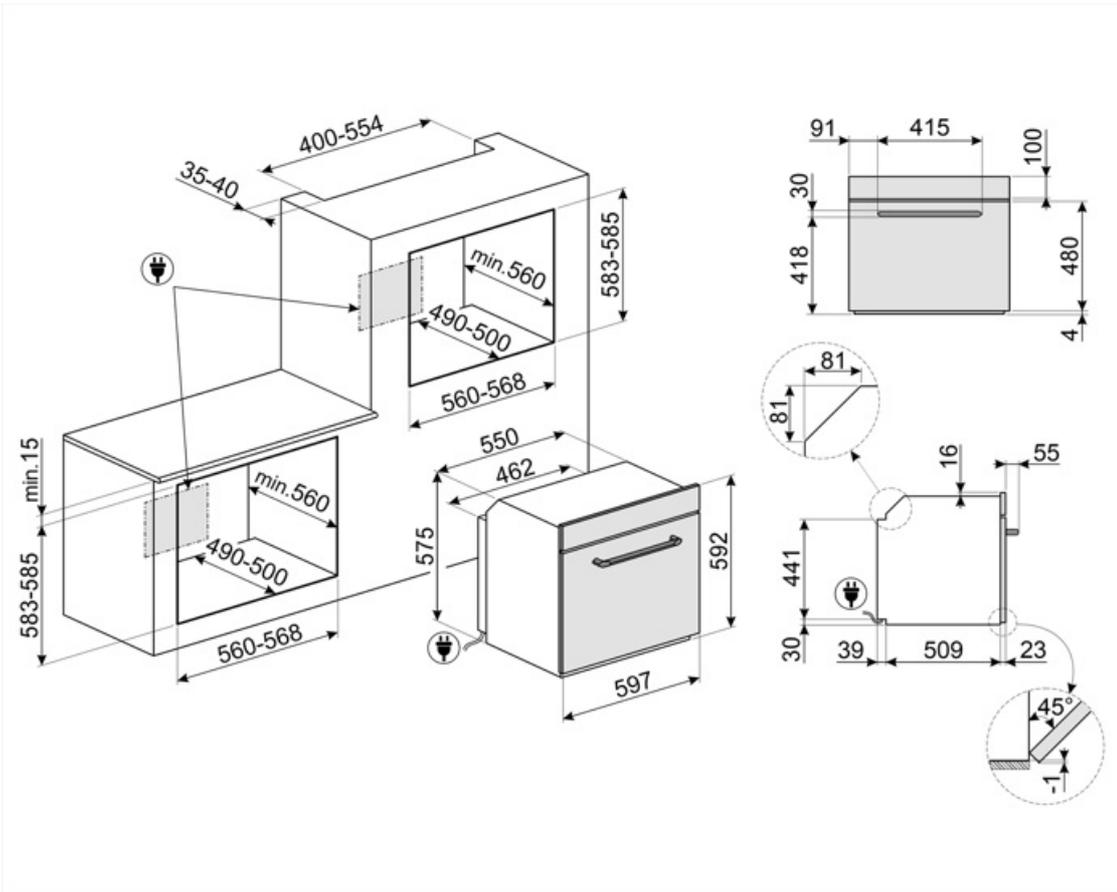
Přiložené příslušenství



| | | | |
|----------------------------------|---|-----------------|------------------|
| 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 | Kmitočet (Hz) | 50/60 Hz |
| Stávající | 13 A | Power supply cable length | 150 cm |
| Jmenovitý příkon | 3000 W | | |



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



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.



PALPZ

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



STONE

Obdélníkový žáruvzdorný kámen. 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. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



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.



PR3845X

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



Alternative products



SOP6902S2PX
Nerezová ocel



SOP6902S2PN
Černá

Symbols glossary

- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.</p> |
|  <p>Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.</p> |  <p>A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</p> |
|  <p>Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.</p> |  <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p> |
|  <p>Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>Čtyři skla: Počet skel dvířek.</p> |
|  <p>Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.</p> |  <p>Elektřina</p> |
|  <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p> |  <p>Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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 předeheřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předeheřívání, 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.</p> |

-  **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.
-  **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.
-  **Vaření s teplotní sondou:** Je možné zobrazit teplotu detekovanou sondou a nastavit cílovou teplotu, kterou má jídlo dosáhnout. Když jídlo dosáhne požadované teploty, vaření se zastaví.
-  **Rychlé předehřátí:** Funkci rychlého předehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
-  **Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.**
-  **Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.**
-  **Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.**
-  **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.
-  **FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi**
-  **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.
-  **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 příkázání. 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.**



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