

SOP6902S2PX



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	8017709312312



Aesthetics

Estetika	Victoria	Serigraphy colour	Black
Barva	Nerezová ocel	Serigraphy type	Symbols
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	Dvířka	S panelem
Design	Rounded	Rukojeť	Victoria
Materiál	Nerezová ocel	Barva rukojeti	Ocelový efekt
Typ skla	Clear	Logo	Applied

Ovládání



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


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 předehřívání Ano

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Odstíny, Jas

Ano

Ano

Ano

Technické parametry



Minimální teplota 30 °C

Maximální teplota 280 °C

Počet polic 5

Typ polic Kovové police

Počet ventilátorů 1

Počet světel 2

Typ osvětlení Halogenová

Uživatелеm vyměnitelné světlo Ano

Výkon osvětlení 40 W

Světlo při otevření dvířek Ano

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek Ano

Vyjímatelná vnitřní dvířka Ano

Celkový počet dveřních skel 4

Závěsy jemného dovření Ano

Soft Open Ano

Bezpečnostní termostat Ano

Komín Fixní

Chladicí systém Tečna

Nižší výkon topného článku	1200 W	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	Interval páry	20 - 40%
Dvířka	Chlad	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x401 mm
Vyjímatelná dvířka	Ano	Řízení teploty	Elektronické
		Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
		Napouštění vody	Zásuvka, manuální
		Objem nádržky	0,8 l

Výkon/energetický štítek



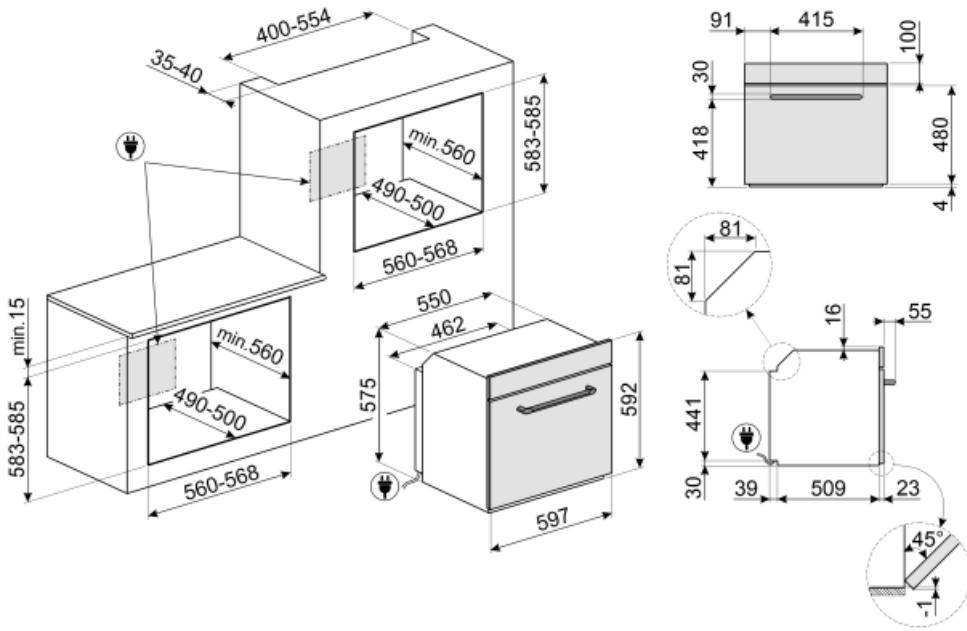
Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.45 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.68 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.09 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	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	115 cm
Jmenovitý příkon	3000 W		



Not included 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.



PR3845X

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



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.



PALPZ

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



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.



ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



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.



Alternative products











































SOP6902S2PN
Černá



SOP6902S2PP
Kremová

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|---|
|  <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>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>A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</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>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>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>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.</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 kastrolech.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>...</p> |
|  <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p> |  <p>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.</p> |

- | | |
|--|--|
|  <p>Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Circulaire element s párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.</p> |  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p> |
|  <p>Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p> |  <p>Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené</p> |
|  <p>Rychlé předeřhátí: Funkci rychlého předeřhátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.</p> |  <p>Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje</p> |
|  <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.</p> |  <p>Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.</p> |
|  <p>Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</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>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, focacie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky</p> | |