SF6201TS



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709363710

Aesthetics

Estetika	Musa	**Dvířka**	Plné sklo
Barva	Stříbrná	**Rukojeť**	Múza
Design	Flat	**Barva rukojeti**	Černá
Materiál	Sklo	**Logo**	Silk screen
Typ skla	Eclipse	**Ovládací knoflíky**	Múza
Serigraphy colour	Grey	**Barva ovládacích prvků**	Černá
Serigraphy type	Symbols		

Ovládání

Zobrazovat jako	CompactScreen	**Nastavení ovládání**	Knoflíky
Technologie displeje	LCD	**Počet ovládacích prvků**	2

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
- Sabbath

Funkce čištění

- Parní čištění

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	**Další možnosti**	Udržování teplých pokrmů
Minutka	Ano	**Možnost předvádění v showroomu**	Ano
Časovač	1	**Rychlé předehřívání**	Ano
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano		

Technické parametry

Capacity (Lt)	70 l	**Topení pozastaveno při otevření dvířek**	Ano
Caries dentis	Sares	**Typ otevřených dvířek**	Standardní otevírání
Minimální teplota	30 °C	**Dvířka**	S řízenou teplotou
Maximální teplota	280 °C	**Vyjímatelná dvířka**	Ano
Počet polic	5	**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek**	Ano
Počet ventilátorů	1	**Vyjímatelná vnitřní dvířka**	Ano
Počet světel	1	**Celkový počet dveřních skel**	3
Typ osvětlení	Halogenová	**Chladicí systém**	Tečna
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	**Cooling duct**	Single
Výkon osvětlení	40 W	**Speed Reduction Cooling System**	No
Světlo při otevření dvířek	Ano		
Nižší výkon topného článku	1200 W		
Prvek grilu – výkon	1800 W		

Kruhový topný článek – výkon	2000 W	**Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)**	360x460x425 mm
		Řízení teploty	Elektronické
		Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



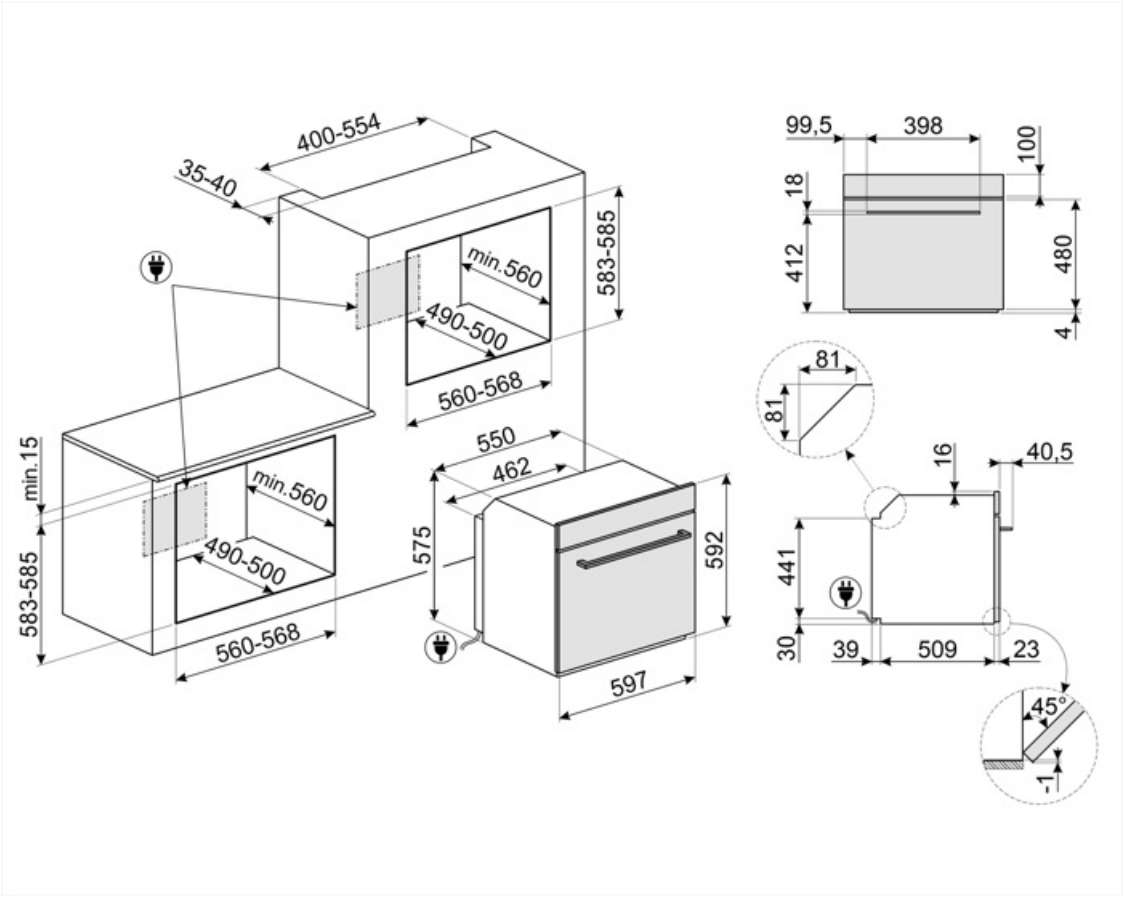
Třída energetické účinnosti	A+	**Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu**	2,45 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	70 l	**Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem**	0,68 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,13 kWh	**Počet vnitřních prostorů**	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4,07 MJ	**Třída energetické účinnosti**	81 %

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem	1	**Hluboký smaltovaný plech (40 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


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



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

Alternative products



SF6201TB

Černá

Symbols glossary



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



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.



Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z 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.



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.



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.



A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.



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



Elektřina



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.



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

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

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

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

Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.

Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

KEEP_WARM_72dpi

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

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.

Díky jednoduchému a intuitivnímu rozhraní poskytuje obrazovka COMPACT příjemný uživatelský zážitek díky interakci s knoflíky.