

SFP6201TB



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709359683



Aesthetics

Estetika	Musa	Serigraphy type	Symbols
Barva	Černá	Dvířka	Plné sklo
Povrchová úprava	Lesk	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

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

 Pirolýza

Možnosti



Možnosti nastavení času Odložený start a automatické ukončení vaření

Minutka	Ano
Časovač	1
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano

Další možnosti

Možnost předvádění v showroomu
Rychlé přehřívání

Udržování teplých pokrmů	Ano
	Ano

Technické parametry



Capacity (Lt)	70 l
Caries dentis	Sares
Minimální teplota	30 °C
Maximální teplota	280 °C
Počet polic	5
Počet ventilátorů	1
Počet světel	1
Typ osvětlení	Halogenová
Uživatelé vyměnitelné světlo	Ano
Výkon osvětlení	40 W
Světlo při otevření dvířek	Ano
Nižší výkon topného článku	1200 W
Prvek grilu – výkon	1800 W

Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Dvířka	Chlad
Vyjímatelná dvířka	Ano
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Celkový počet dveřních skel	4
Chladicí systém	Tečna
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes

Kruhový topný článek – 2000 W
výkon

Zámek dvířek během
pyrolýzy

Ano

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+

Čistý objem vnitřního
prostoru

70 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

Hluboký smaltovaný
plech (40 mm)

1

Elektrické připojení

Napětí

220-240 V

Zástrčka

(F; E) Schuko

Stávající

13 A

Jmenovitý příkon

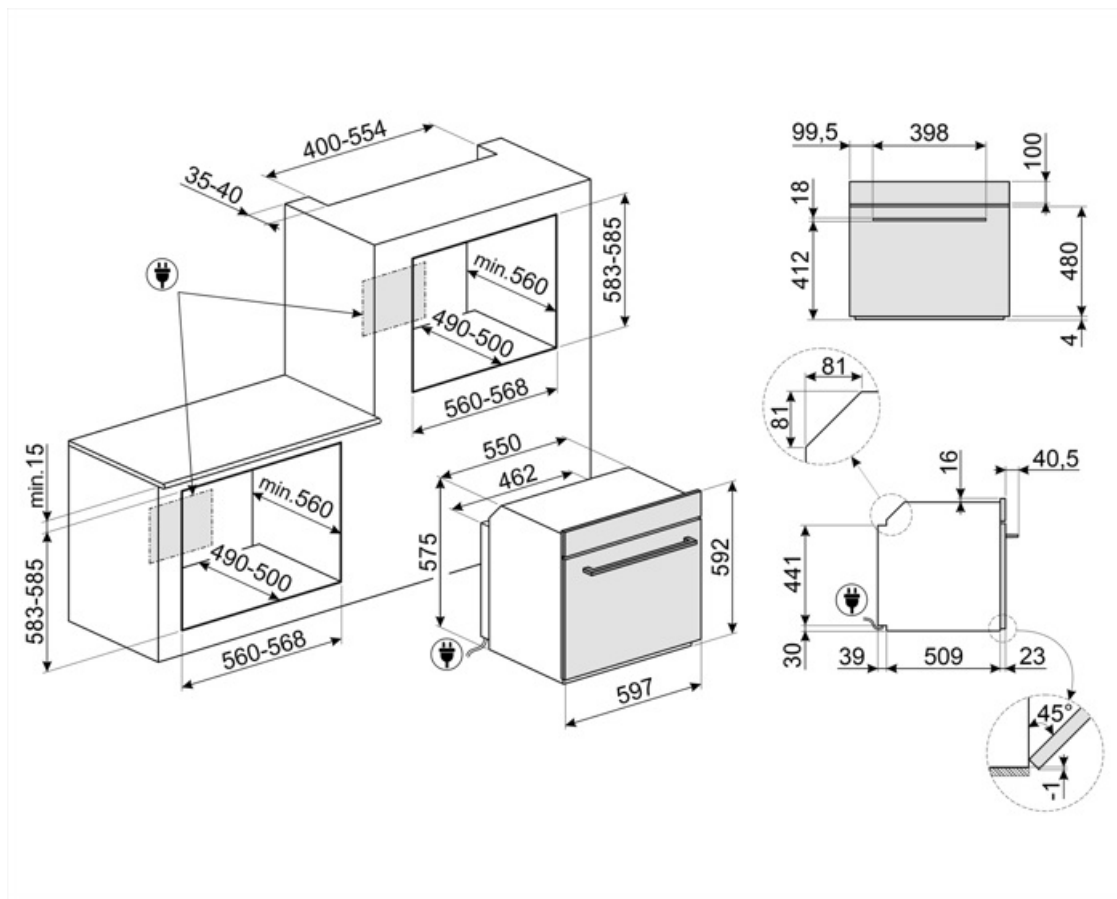
3000 W

Kmitočet (Hz)

50/60 Hz

Power supply cable
length

150 cm



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



SFP6201TS

Stříbrná

Symbols glossary

	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.		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.		Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
	Čtyři skla: Počet skel dvířek.		Elektrina
	Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.		Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.
	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 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.		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.
	Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.		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.
	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.		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.	 Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.
 Sklo vnitřních dvířek: Ize 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.
 Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené	 Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
 Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje	 Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.
 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.	 Díky jednoduchému a intuitivnímu rozhraní poskytuje obrazovka COMPACT příjemný uživatelský zážitek díky interakci s knoflíky.