

SO6201S2B



Kategorie
Skupina výrobků
Elektrické napájení
Zdroj tepla
Cooking method
Technologie páry
Cleaning system
EAN kód

60 cm
Termostat
Elektřina
ELEKTRINA
Kombinovaná pára
SteamOne
Parní čištění
8017709359690



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 11

Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Circulaire + spodní část
 Pizza		

Funkce vaření s párou

 S ventilátorem

Další funkce páry

 Odvod vody	 Odstraňování kamene
---	---

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

Technické parametry



Capacity (Lt)	68 l	Dvířka	S řízenou teplotou
Caries dentis	QS-Galileo	Vyjímatelná dvířka	Ano
Minimální teplota	30 °C	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Maximální teplota	280 °C	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet polic	5	Celkový počet dveřních skel	3
Počet ventilátorů	1	Závěsy jemného dovření	Ano
Počet světel	1	Komín	Fixní
Typ osvětlení	Halogenová		
Uživatelé vyměnitelné světlo	Ano		
Výkon osvětlení	40 W		

Světlo při otevření dvířek	Ano	Chladicí systém	Tečna
Nižší výkon topného článku	1200 W	Cooling duct	Single
Prvek grilu – výkon	1750 W	Speed Reduction Cooling System	No
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
		Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
		Napouštění vody	Zásuvka, manuální
		Objem nádržky	0,8 l

Výkon/energetický štítek



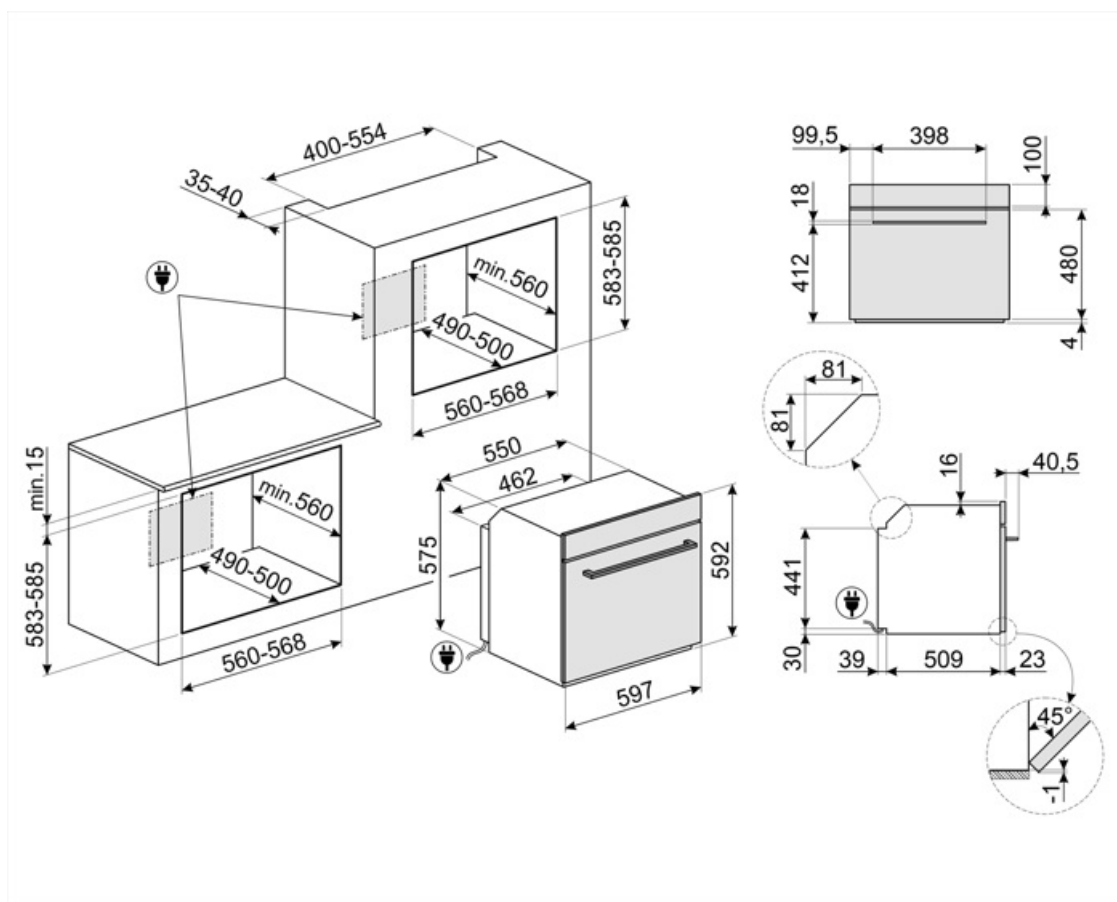
Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2,45 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,68 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,15 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4,14 MJ	Třída energetické účinnosti	81 %

Příložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem	1	Ostatní	sada na plnění vody
Hluboký smaltovaný plech (50 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



Compatible Accessories

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



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



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



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.



Alternative products



S06201S2S

Stříbrná

Symbols glossary

	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.
	Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.		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.
	Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.		Elektřina
	Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.		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.

 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
 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.	 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.	 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.	 Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
 Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.	 Díky jednoduchému a intuitivnímu rozhraní poskytuje obrazovka COMPACT příjemný uživatelský zážitek díky interakci s knoflíky.
 Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.	