

SOP6201S2B



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	8017709359706



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

 Circulaire

Další funkce páry

 Odvod vody	 Odstraňování kamene
---	---

Další funkce

 Rozmrazování podle času	 Kynutí	 Sabbath
---	---	--

Funkce čištění

 Pirolýza

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)	68 l	Vyjímatelná dvířka	Ano
Caries dentis	QS-Galileo	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Minimální teplota	30 °C	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Maximální teplota	280 °C	Celkový počet dveřních skel	4
Počet polic	5		
Počet ventilátorů	1		
Počet světel	1		
Typ osvětlení	Halogenová	Závěsy jemného dovření	Ano

Uživatelé vyměnitelné světlo	Ano	Komín	Fixní
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double
Nižší výkon topného čláku	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Prvek grilu – výkon	1750 W	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
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
Dvířka	Chlad	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
		Napouštění vody	Zásuvka, manuální
		Objem nádržky	0,8 l

Výkon/energetický štítek



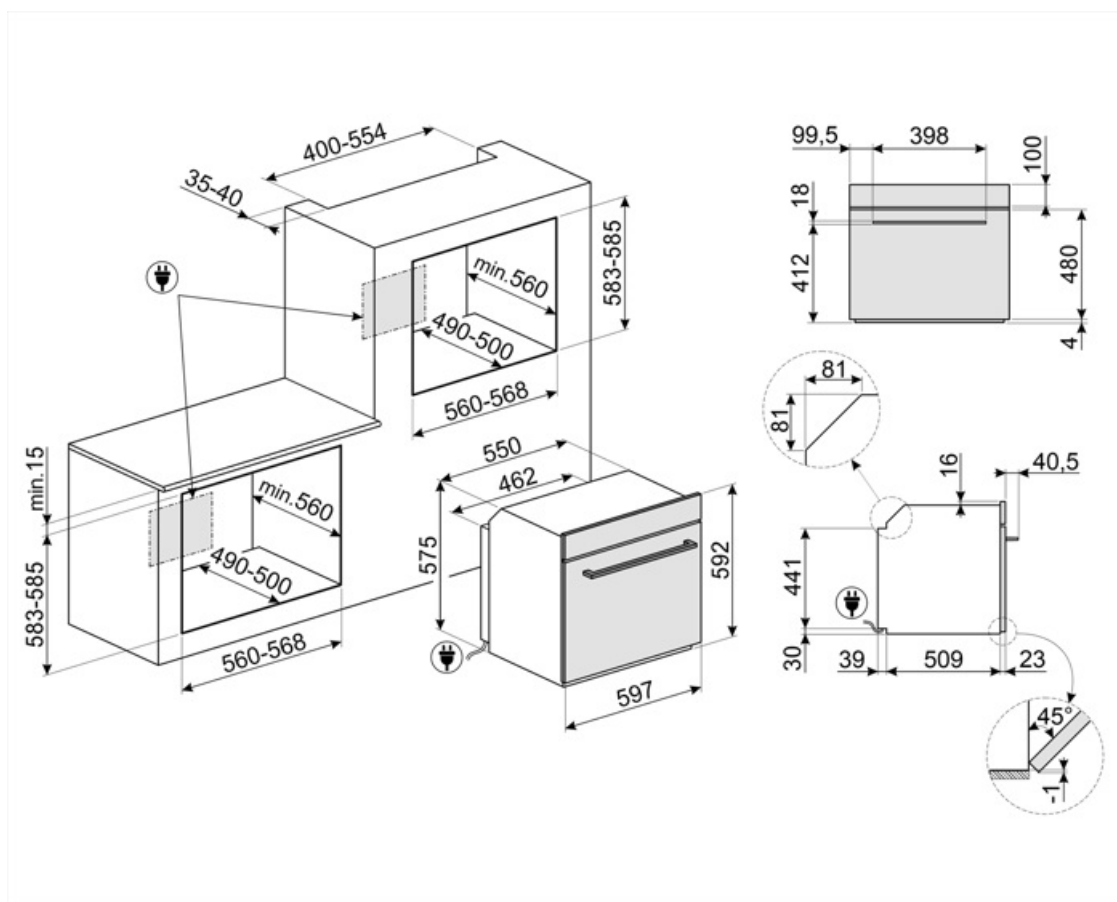
Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.45 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.68 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.09 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.92 MJ	Třída energetické účinnosti	81 %

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem	1	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



SOP6201S2S

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.		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.		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.		Čtyři skla: 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.
	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 párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a příívodem páry.	 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: 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 předehtání: Funkci rychlého předehtání 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 úrovní 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.
 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.	