

SOP6301S2X



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	8017709294281



Aesthetics

Estetika	Classica	Serigraphy type	Symbols
Barva	Nerezová ocel	Dvířka	Se 2 vodorovnými pásy
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	Rukojeť	Klasický
Design	Flat	Barva rukojeti	Nerezová ocel
Materiál	Nerezová ocel	Logo	Embossed
Typ oceli	Kartáčovaný	Ovládací knoflíky	Klasický
Typ skla	Eclipse	Barva ovládacích prvků	Ocelový efekt
Serigraphy colour	Black		

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

Minutka Ano

Časovač 1

Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka Ano

Další možnosti

Možnost předvádění v showroomu

Rychlé předehřívání

Udržování teplých pokrmů

Ano

Ano

Technické parametry



Capacity (Lt)	60 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	Závěsy jemného dovření	Ano
Počet ventilátorů	1		
Počet světel	1		
Typ osvětlení	Halogenová		

Uživatelé vyměnitelné světlo	Ano	Komín	Fixní
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double
Nižší výkon topného článku	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	Vkládací mřížka	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	Ostatní	sada na plnění vody

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	Jmenovitý příkon	3000 W
Zástrčka	Ne	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Stávající	13 A	Power supply cable length	150 cm



Compatible 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.



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



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.



PALPZ

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



SFLK1

Dětská pojistka



AIRFRY2

Nádoba horkovzdušné fritézy. 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.



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



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.



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.



PR3845X

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



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.









































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



Symbols glossary

- | | |
|--|--|
|  <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>A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</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>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>Elektrína</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>Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.</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 trouby.</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 přehřívání. 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 kastrolích.</p> |  <p>Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.</p> |
|  <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného přehřívání, 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>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</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.
-  Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi
-  Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.
-  Rychlé předeřhátí: Funkci rychlého předeřhátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
-  Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní 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.
-  With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.
-  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 párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.
-  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.
-  Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.
-  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
-  Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje
-  Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.