SOP6301S2X



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Kombinovaná pára
Technologie páry	Pyro pára
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709294281

Aesthetics

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

Ovládání

Zobrazovat jako	CompactScreen
Technologie displeje	LCD
Nastavení ovládání	Knoflíky
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		
Maximální teplota	280 °C	**Vyjímatelná vnitřní dvířka**	Ano
Počet polic	5	**Celkový počet dveřních skel**	4
Počet ventilátorů	1		
Počet světel	1	**Závěsy jemného dovření**	Ano
Typ osvětlení	Halogenová		

Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano
Výkon osvětlení	40 W
Světlo při otevření dvířek	Ano
Nižší výkon topného článku	1200 W
Prvek grilu – výkon	1750 W
Kruhový topný článek – výkon	2000 W
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Dvířka	Chlad
Komín	Fixní
Chladicí systém	Tečna
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Interval páry	20 - 40%
Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x401 mm
Řízení teploty	Elektronické
Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
Napouštění vody	Zásuvka, manuální
Objem nádržky	0,8 l

Výkon/energetický štítek



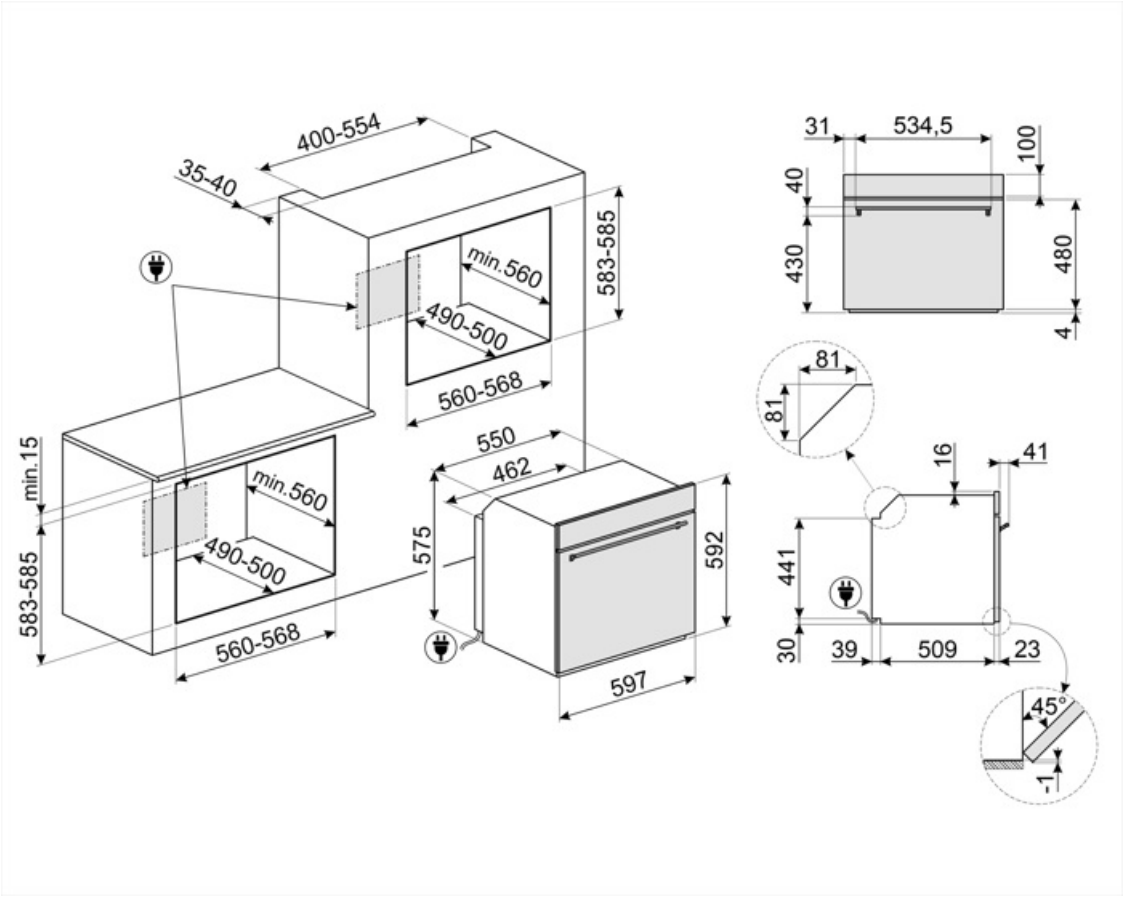
Třída energetické účinnosti	A+
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,92 MJ
Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2,45 MJ
Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,68 kWh
Počet vnitřních prostorů	1
Třída energetické účinnosti	81 %

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1
Vkládací mřížka	1
Ostatní	sada na plnění vody

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V
Zástrčka	Ne
Stávající	13 A
Jmenovitý příkon	3000 W
Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
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
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



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



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



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



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.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



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.



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.



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.



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



Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.



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



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



Elektřina



Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.



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.



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 přikázání. 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.



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



Vnitřní prostor trouby má 5 různé 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.