

SOP6301TX



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Technologie páry	Tradiční pyro
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709315603



Aesthetics

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

Ovládání



Zobrazovat jako	CompactScreen	Nastavení ovládání	Knoflíky
Technologie displeje	LCD	Počet ovládacích prvků	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	10
Automatické programy	No
Přizpůsobitelné recepty	No

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	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



Minimální teplota	30 °C	Dvířka	Chlad
Maximální teplota	280 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano
Počet polic	5	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet ventilátorů	1	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet světel	1	Celkový počet dveřních skel	4
Typ osvětlení	Halogenová	Komín	Fixní
Uživatelé vyměnitelné světlo	Ano	Chladicí systém	Tečna
Výkon osvětlení	40 W	Cooling duct	Double
Světlo při otevření dvířek	Ano	Speed Reduction Cooling System	Yes
Nižší výkon topného článku	1200 W	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Prvek grilu – výkon	1750 W		
Kruhový topný článek – výkon	2000 W		
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano		

Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x401 mm
		Řízení teploty	Elektronické
		Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



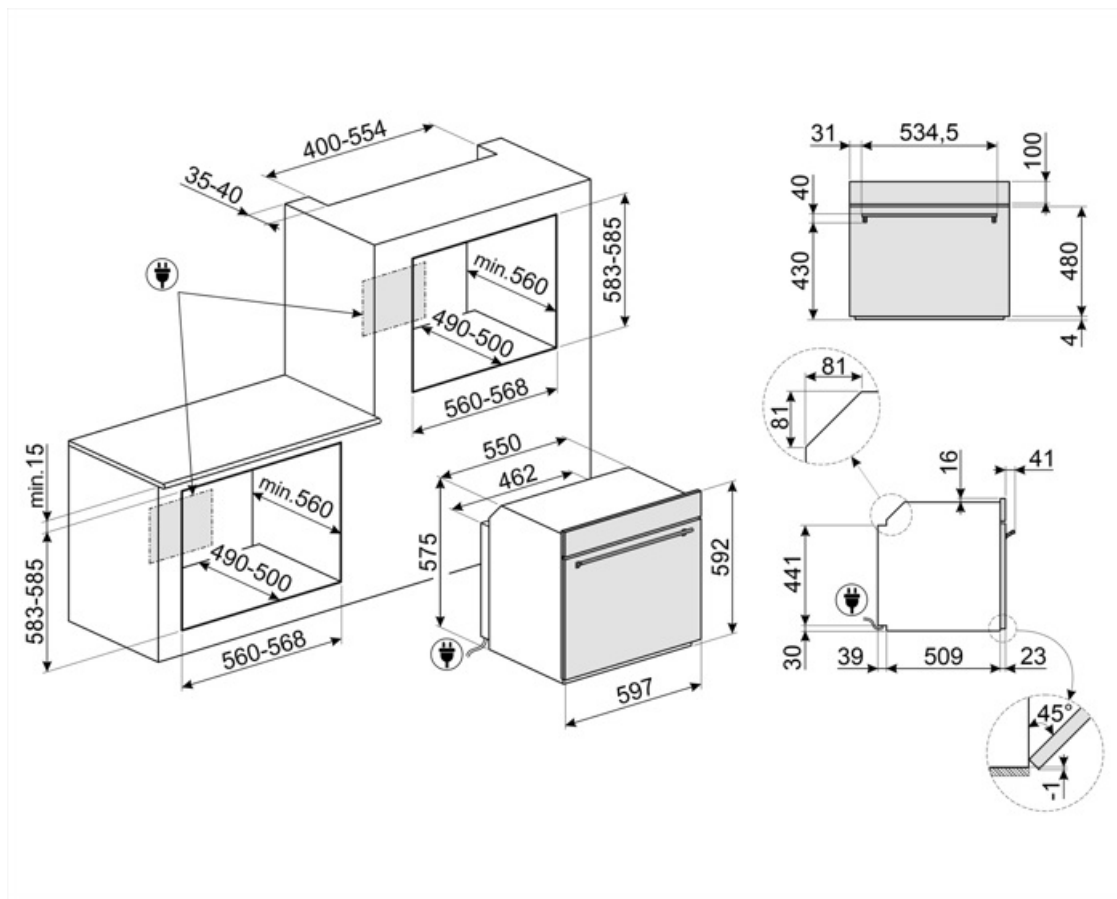
Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.45 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.68 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.09 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu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

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním a bočním dorazem	1	Vkládací mřížka	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1		

Elektrické připojení

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



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.



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.
	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 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.	