

SO6301TX



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Technologie páry	Tradiční
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709321116



Aesthetics

Estetika	Classica	Serigraphy colour	Black
Barva	Nerezová ocel	Serigraphy type	Symbols
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	Dvířka	Plné sklo
Design	Flat	Rukojeť	Klasický
Materiál	Nerezová ocel	Barva rukojeti	Ocelový efekt
Typ skla	Eclipse	Logo	Embossed

Ovládání



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

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	10
---------------------	----

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

 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
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano		

Technické parametry



Minimální teplota	30 °C	Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Maximální teplota	280 °C	Dvířka	S řízenou teplotou
Počet polic	5	Vyjímatelná dvířka	Ano
Typ polic	Kovové police	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet ventilátorů	1	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet světel	1	Celkový počet dveřních skel	3
Typ osvětlení	Halogenová	Bezpečnostní termostat	Ano
Uživatелеm vyměnitelné světlo	Ano	Komín	Fixní
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Single
Nižší výkon topného článku	1200 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x401 mm
Prvek grilu – výkon	1800 W	Řízení teploty	Elektronické
Kruhový topný článek – výkon	2000 W		

Topení pozastaveno při otevření dvířek Ano

Materiál vnitřní části

Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



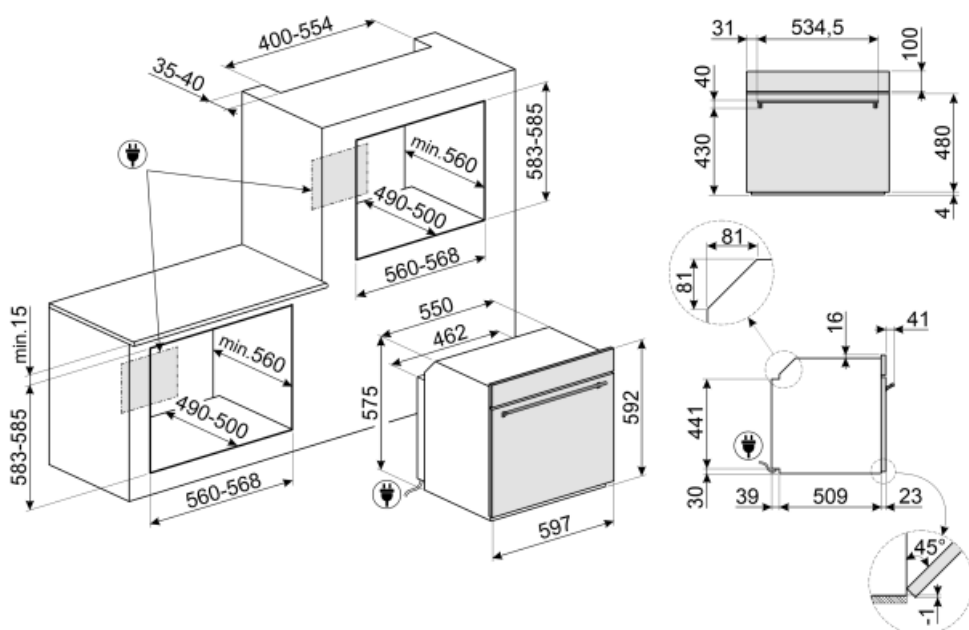
Třída energetické účinnosti	A+	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2.45 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.68 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.15 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4.14 MJ	Třída energetické účinnosti	81 %

Přiložené příslušenství

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



Not included 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.



ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



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.



PALPZ

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



BNP608T

Plech potažený teflonem, hloubka 8 mm, k umístění na rošt

ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký
































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.



Symbols glossary (TT)

 <p>Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.</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>Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.</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>Elektrina</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>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.</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>...</p>
 <p>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.</p>	 <p>ECO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>
 <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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.</p>	 <p>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.</p>

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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 předeheřtí: Funkci rychlého předeheřtí 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 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. |  | Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby. |
|  | Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech. | | |