

# SOP6604S2PNR



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	8017709313937



## Aesthetics

Estetika	Dolce Stil Novo	Typ skla	Eclipse
Barva	Černá	Dvířka	Plné sklo
Povrchová úprava	Lesk	Rukojeť	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Barva rukojeti	Černá
Povrchová úprava součásti	Měď	Logo	Applied
Materiál	Sklo		

## Ovládání



Zobrazovat jako	VivoScreen	Počet jazyků displeje	20
Technologie displeje	TFT	Zobrazit jazyky	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Nastavení ovládání	Pokročilé plně dotykové		

## Programy/funkce

Počet funkcí vaření	19
Automatické programy	150






Úrovně podporované párou 3

Přizpůsobitelné recepty 10



#### Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Circulaire + spodní část
 Pizza		

#### Funkce vaření s pulzní párou

 S ventilátorem	 Circulaire	 Circulaire + spodní část
 Turbodmychadlo	 Gril s ventilátorem	

#### Funkce vaření s párou










 S ventilátorem	 Circulaire	Turbodmychadlo
--	---	----------------

Gril + ventilátor

#### Další funkce páry

 Čištění nádrže	 Odvod vody	 Přívod vody
 Odstraňování kamene		

#### Další funkce

 Rozmrazování podle času	 Rozmrazování podle hmotnosti	 Kynutí
 Vaření na kameni	 Gril	 Teplovzdušné fritování
 Udržování teplých pokrmů	 Stojan na talíř/ohřívač	 Sabbath

#### Funkce čištění

 Pírolýza
---























## Možnosti



<b>Možnosti nastavení času</b>	Odložený start a automatické ukončení vaření	<b>SameTime</b>	Ano
		<b>Vaření DeltaT</b>	Ano
<b>Minutka</b>	Ano	<b>Možnost předvádění v showroomu</b>	Ano
		<b>Demo-výukový režim</b>	Ano

<b>Časovač</b>	3	<b>Dotykový průvodce</b>	Ano
<b>Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka</b>	Ano	<b>chronologické přehledy</b>	Ano, posledních 10 využitých funkcí
<b>Další možnosti</b>	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Nastavení jazyka, Displej digitálních hodin, Hlasitost tónů, Jas, Odstíny	<b>Rychlé přehřívání Instant GO</b>	Ano Ano
<b>Vaření pomocí sondového teploměru</b>	Ano		
<b>Vícestupňové vaření</b>	Ano, až 2 kroky		
<b>Chytré vaření</b>	Ano		

## Technické parametry

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Spotřeba energie na  
cyklus v konvenčním  
režimu 1,09 kWh

Počet vnitřních prostorů 1  
Třída energetické  
účinnosti 81 %

Spotřeba energie v  
konvenčním režimu 3,92 MJ

## Přiložené příslušenství



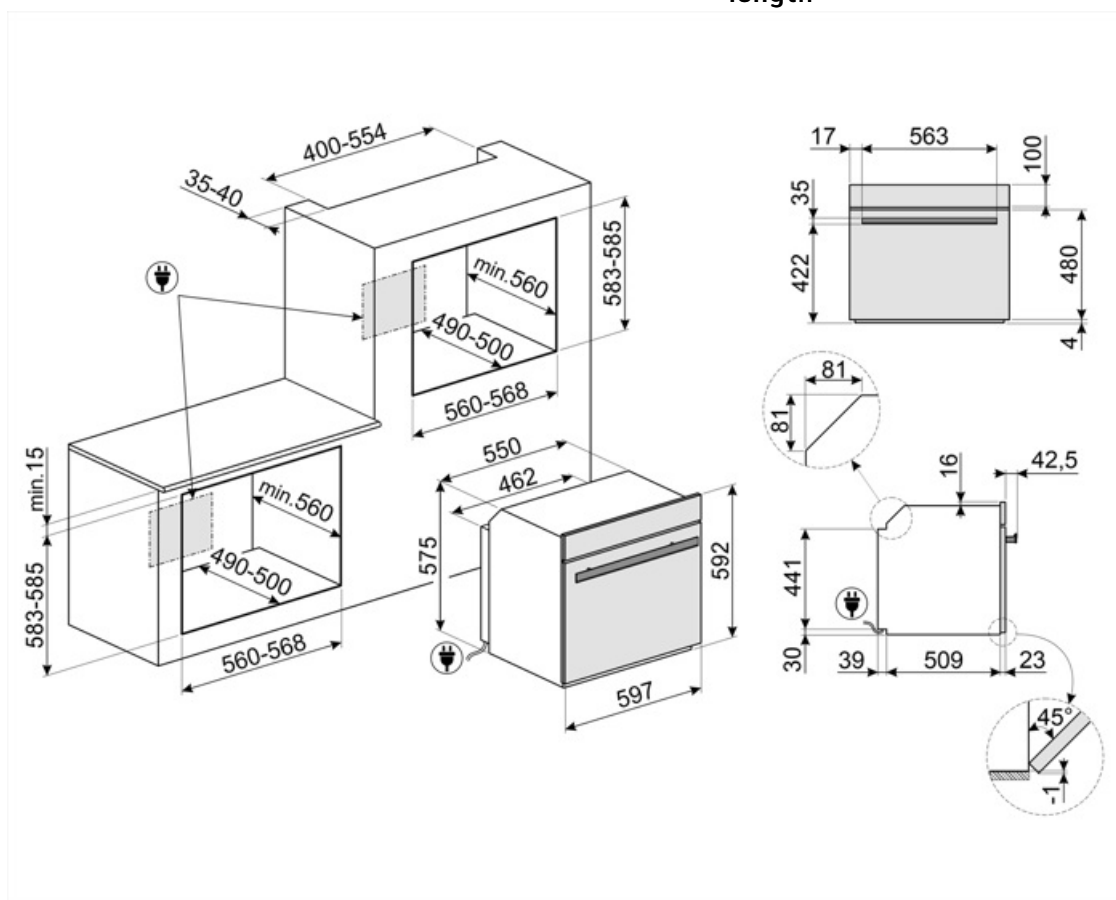
Luxusní stojan (nerez) 1  
Smaltovaný plech (20  
mm) 1  
Hluboký smaltovaný  
plech (50 mm) 1  
Vkládací mřížka 1

Teleskopické vodící  
lišty, celková extrakce 1  
Teplotní sonda Ano, vícebodový  
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



## 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



### PR3845X

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



### 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.



### PR3845N

Černý kryt nábytku při instalaci více troubí ve sloupci



### 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>Speciální funkce přípravy pokrmu pro oboustranné grilování na desce. Vhodné pro přípravu šťavnatých a křupavých pokrmů v troubě s typickou chutí grilovaného jídla. Vroubkovaná strana je vhodná zejména na maso a sýry, hladká strana na ryby, mořské plody a zeleninu.</p>   |  <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>A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</p>   |  <p>Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.</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>Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování</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>Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.</p>  |  <p>Elektřina</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>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.</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>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>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>  |

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Grilovací topný článěk:</b> 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><b>Ventilátor s grilovacím topným článkem:</b> 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><b>Funkce pizzy:</b> Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.</p>  |  <p><b>Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením,</b> při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce páry umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.</p>  |
|  <p><b>Circulaire element s párou:</b> Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.</p>   |  <p><b>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi</b></p>   |
|  <p><b>Circulaire element s horními a dolními topnými články:</b> 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> |  <p><b>Ventilátor s grilem a párou:</b> Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z</p>  |
|  <p><b>Circulaire element s parním asistentem:</b> Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.</p>                           |  <p><b>Circulaire element + spodní prvek s parním asistentem:</b> Ideální pro ohřev dortů a koláčů. Tato funkce obnoví křupavost korpusu, zatímco náplň nevyschne kvůli dodatečné vlhkosti v prostoru pro vaření.</p>  |
|  <p><b>Circulaire element s parním asistentem:</b> Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.</p>                           |  <p><b>Turbo s párou:</b> Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z funkce turba vytváří karamelizované chutě, které známe a milujeme.</p>   |
|  <p><b>Celoskleněné vnitřní dvířka:</b> Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p>  |  <p><b>Sklo vnitřních dvířek:</b> lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p>  |
|  <p><b>KEEP_WARM_72dpi</b></p>   |  <p><b>Boční světla:</b> Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p>  |
|  <p><b>Pyrolitické čištění:</b> Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p>   |  <p><b>Ohřev:</b> Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.</p>  |



-  Vaření s teplotní sondou: Je možné zobrazit teplotu detekovanou sondou a nastavit cílovou teplotu, kterou má jídlo dosáhnout. Když jádro jídla dosáhne požadované teploty, vaření se zastaví
-  Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
-  Dotykový průvodce: Podržením libovolného symbolu po dobu 3 sekund získáte informace o jeho funkci
-  Systém chytrého vaření: pro dokonalé vaření je jednoduše nutné zvolit druh a hmotnost jídla a teplotu vaření: jakékoli jiné nastavení bude nastaveno automaticky.
-  Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.
-  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.
-  The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.
-  INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.
-  Dokonalý způsob, jak si v několika jednoduchých krocích sestavit kompletní jídelníček se značnou úsporou času. Velký vnitřní prostor pojme více druhů potravin najednou, které lze připravovat bez výměny pachů. Pečlivě prozkoumané termodynamické proudy zajišťují rovnoměrné vaření na všech úrovních. Algoritmus SameTime vypočítává časy, funkce přípravy pokrmu a všechny parametry tak, aby byly 3 pokrmy připraveny současně
-  Vyhrazená funkce vaření pro stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. 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.
-  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
-  Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.
-  Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
-  Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.
-  Vícebodová teplotní sonda má tři detekční body. To znamená, že se zjišťuje nejen teplota jádra, ale také teplota v ostatních oblastech. Trouba všechny tyto údaje zpracuje tak, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení. Každý produkt tak může být připraven v profesionálním restauračním stylu.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  Speciální funkce pečení pro obdélníkový žáruvzdorný kámen PPR2. Rozměry Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako u typické pece na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focacie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



Pečení DeltaT Trouba automaticky nastaví teplotu ve vnitřním prostoru na předem definovanou teplotu (nazvanou deltaT), která je vyšší než teplota v jádře zjištěná sondou. Když sonda zjistí v jádru o stupeň více, trouba automaticky zvýší vnitřní teplotu o jeden stupeň. Trouba nabízí možnost volby mezi třemi různými režimy pečení s deltaT (pomalý, střední a rychlý) a nastavení libovolné teploty jádra. Koncentrace technologií, které umožňují získat křehké, šťavnaté a zdravé produkty nejvyšší kvality.