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

- Pirolýza

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření
Minutka	Ano

SameTime	Ano
Vaření DeltaT	Ano
Možnost předvádění v showroomu	Ano
Demo-výukový režim	Ano

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

Technické parametry



Capacity (Lt)	68 l
Caries dentis	QS-Galileo
Minimální teplota	25 °C
Maximální teplota	280 °C
Počet polic	5
Počet ventilátorů	1
Počet světel	2
Typ osvětlení	Halogenová
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano
Výkon osvětlení	40 W
Světlo při otevření dvířek	Ano
Nižší výkon topného článku	1200 W
Horní topný článek – výkon	1000 W
Prvek grilu – výkon	1700 W
Velký gril – výkon	2700 W
Kruhový topný článek – výkon	2000 W
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Dvířka	Chlad
Vyjímatelná dvířka	Ano
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Celkový počet dveřních skel	4
Závěsy jemného dovření	Ano
Soft Open	Ano
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 při nucené konvekci vzduchu	2,45 MJ

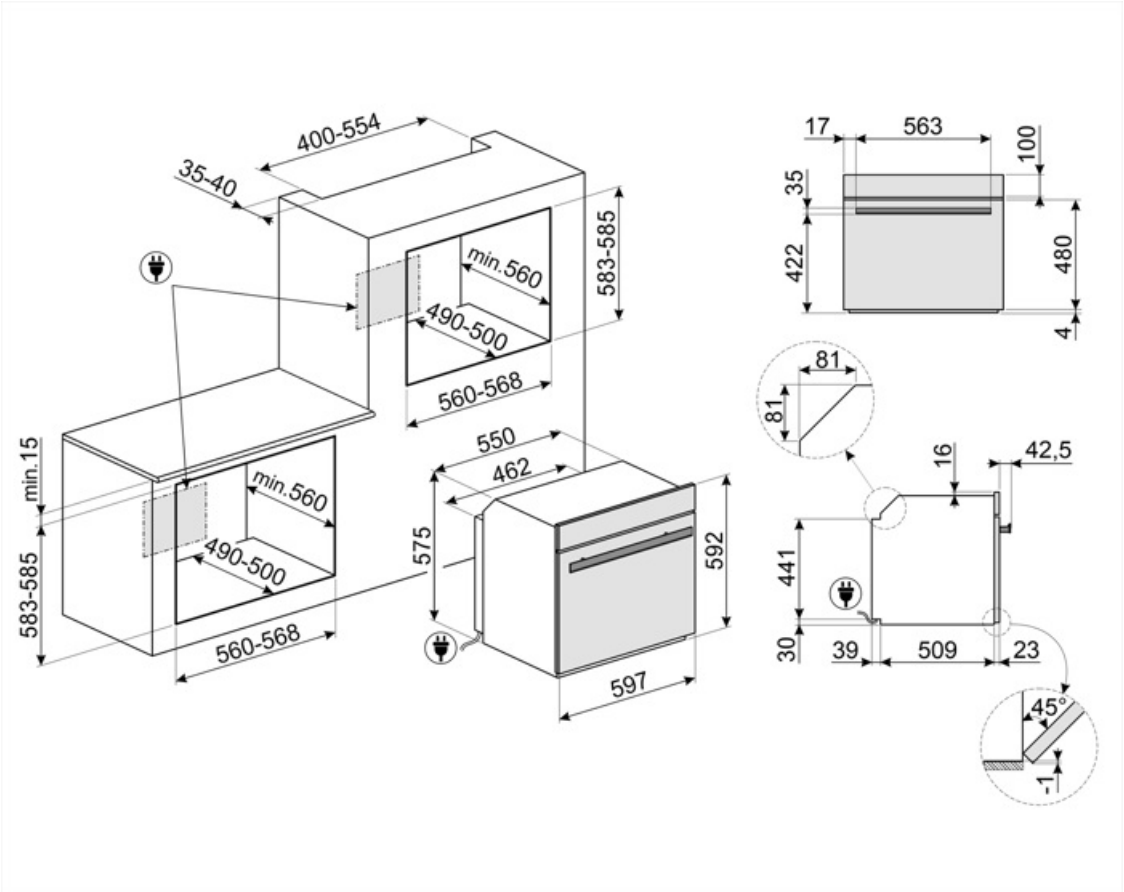
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 kWh	**Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem**	0,68 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,92 MJ	**Počet vnitřních prostorů**	1
		Třída energetické účinnosti	81 %

Přiložené příslušenství

Luxusní stojan (nerez)	1	**Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce**	1
Smaltovaný plech (20 mm)	1	**Teplotní sonda**	Ano, vícebodový
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	**Ostatní**	sada na plnění vody
Vkládací mřížka	1		

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



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



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



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

Symbols glossary



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.



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.



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.



4,3" displej VIVOscreen nabízí pokročilé barevné dotykové rozhraní pro automatickou správu programů, jako je Delta T, Multi-step a SameTime.



Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.



Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.



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.



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.



Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování



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.



Elektřina



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.



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.



Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.



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.



Circulaire element s parním asistentem: 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.



Circulaire element s parním asistentem: 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.



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.



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.



Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce páry umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi



Ventilátor s grilem a párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z



Circulaire element + spodní prvek s parním asistentem: Ideální pro ohřev dortů a koláčů. Tato funkce obnoví křupavost korpusu, zatímco náplň nevyschne kvůli dodatečné vlhkosti v prostoru pro vaření.



Turbo s párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z funkce turba vytváří karamelizované chutě, které známe a milujeme.

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.



Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.



Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.



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



Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené



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



Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování přikázání. Trouba funguje



Dotykový průvodce: Podržením libovolného symbolu po dobu 3 sekund získáte informace o jeho funkci



Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.



Systém chytrého vaření: pro dokonalé vaření je jednoduše nutné zvolit druh a hmotnost jídla a teplotu vaření: jakékoli jiné nastavení bude nastaveno automaticky.



Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.



Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.



Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.



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.



Keep warm: funkce umožňuje udržovat vařené jídlo v teple.



INSTANT GO: aktivací této možnosti můžete okamžitě začít vařit. Předehřátí je zahrnuto v době vaření a trouba postupně dosáhne požadované teploty Zvláště vhodné pro zmrazené potraviny.



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.



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



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, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



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.