SOP6604TPNR



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Termo-ventilované
Technologie páry	Tradiční pyro
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709304270

Aesthetics

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

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	Plně dotykové		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	10
Automatické programy	150
Přizpůsobitelné recepty	10

Tradiční funkce vaření

- Statický
- S ventilátorem
- Circulaire
- Turbodmychadlo
- Eco
- Velký gril
- Ventilátorový gril (velký)
- Základ
- Spodní část s ventilátorem
- Pizza

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	**SameTime**	Ano
Minutka	Ano	**Vaření DeltaT**	Ano
Časovač	3	**Možnost předvádění v showroomu**	Ano
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano	**Demo-výukový režim**	Ano
Další možnosti	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Nastavení jazyka, Displej digitálních hodin, ECO-logika, Hlasitost tónů, Jas, Odstíny	**Dotykový průvodce**	Ano
		chronologické přehledy	Ano, posledních 10 využitých funkcí
Vaření pomocí sondového teploměru	Ano	**Rychlé předehřívání**	Ano
Vícestupňové vaření	Ano, až 2 kroky	**Instant GO**	Ano
Chytré vaření	Ano		

Technické parametry

Minimální teplota	30 °C	**Dvířka**	Chlad
Maximální teplota	280 °C	**Vyjímatelná dvířka**	Ano
Počet polic	5		

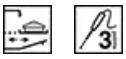
Počet ventilátorů	1
Počet světel	2
Typ osvětlení	Halogenová
Výkon osvětlení	40 W
Světlo při otevření dvířek	Ano
Nižší výkon topného článku	1200 W
Horní topný článek – výkon	1000 W
Prvek grilu – výkon	1700 W
Velký gril – výkon	2700 W
Kruhový topný článek – výkon	2000 W
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
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
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+
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 %

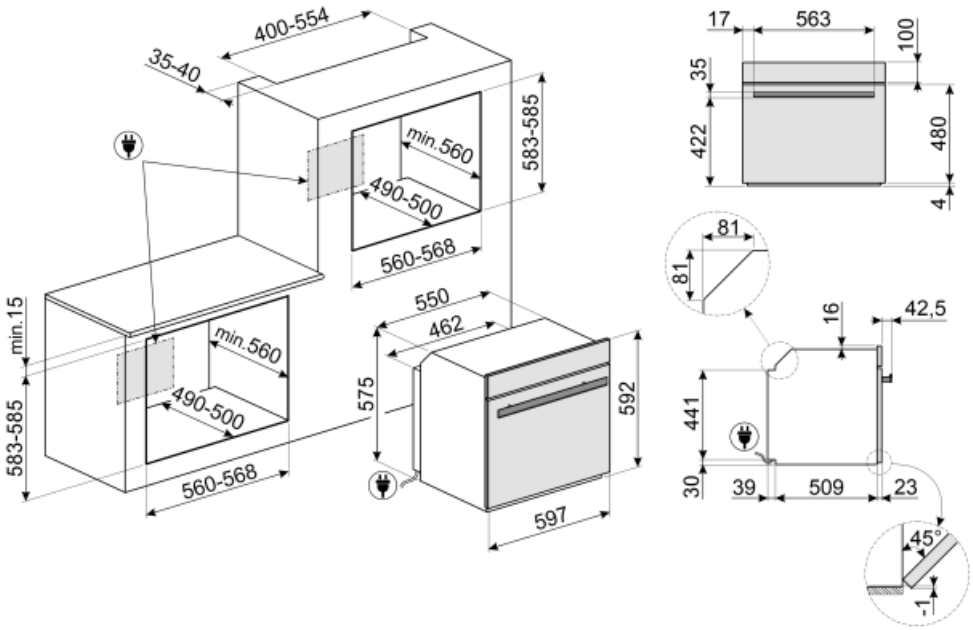
Přiložené příslušenství



Luxusní stojan	1
Smaltovaný plech (20 mm)	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1
Vkládací mřížka	1
Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce	1
Teplotní sonda	Ano, vícebodový

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V
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
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
441
30
39
509
23
45°
1

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.



PR3845N

Černý kryt nábytku při instalaci více troubí ve sloupci



PRTX

Žáruvzdorný kámen na pizzu s úchyty. P=35 cm Není vhodné pro mikrovlnné trouby. Vhodný pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



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.



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



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.



PR3845X

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



ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



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)



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.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování



Čtyři skla: Počet skel dvířek.



ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.



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



Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.



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.



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



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

A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.



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



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.



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.

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 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.

Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.

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

Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.

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

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.

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.

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 předehřátí: Funkci rychlého předehřátí 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.

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.

Dotykové ovládání: Snadno ovladatelné dotykové ovládání umožňuje naprogramovat spotřebič stisknutím tlačítka.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



...



...



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



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.



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



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.