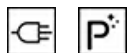
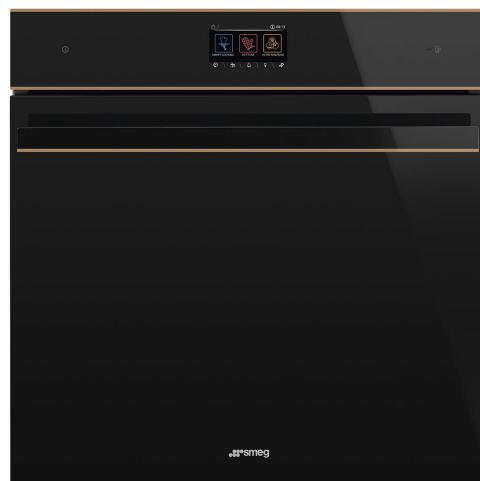


SOP6604TPNR



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Tehnologia aburului	Piroliză tradițională
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709304270



Estetică

Estetică	Dolce Stil Novo	Tip sticlă	Eclipsă
Culoare	Negru	Ușă	Complet pe sticlă
Design	Flat	Mâner	Dolce Stil Novo
Finisaj componentă	Cupru	Culoare mâner	Negru
Material	Sticlă	Logo	Applied

Comenzi



Nume afișaj	VivoScreen	Nr. de limbi afișate	20
Tehnologie afișaj	TFT	Afișaj limbi	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)
Setare control	Atingere completă		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	10
Programe automate	150
Rețete personalizabile	10

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Bază	 Partea inferioară asistată de ventilator
 Pizza		

Alte funcții

 Dezghețare în funcție de timp	 Dezghețare în funcție de greutate	 Dovadă
 Gătit în piatră	 GRĂTAR	 Prăjit cu Aer Cald
 Țineți cald	 Suport placă/dispozitiv de încălzire	 Sabat

Funcții de curățare

 Piroliză

Opțiuni

										
Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală				Aceeași oră		Da			
Supraveghetor minute	Da				Gătit DeltaT		Da			
Temporizatorul	3				Opțiunea demo Showroom		Da			
Control blocare/Siguranța copilului	Da				Modul demo-tutorial		Da			
Alte opțiuni	Țineți cald, Eco light, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Logica ECO, Luminozitate, Tonuri, Volum tonuri				Ghid tactil		Da			
Gătit cu termometru sondă	Da				Cronologie		Da, ultimele 10 funcții utilizate			
Gătit în mai multe etape	Da, până la 2 pași				Preîncălzire rapidă		Da			
Gătit inteligent	Da				Pornire instantanee		Da			

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C	Ușa	Rece
Temperatură maximă	280 °C	Ușa detașabilă	Da
Nr. de rafturi	5	Ușa interioară din sticlă plină	Da
N. de ventilatoare	1	Ușa interioară detașabilă	Da
Nr. lumini	2	Nr. total de uși de sticlă	4
Tip lumină	Halogen	Balamale moi de închidere	Da
Puterea de iluminare	40 W	Deschidere lină	Da
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Coș	Fix
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Cooling duct	Double
Element grătar – Putere	1700 W	Speed Reduction	Yes
Grătar mare – Putere	2700 W	Cooling System	
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	353x470x401 mm
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Controlul temperaturii	Electronic
		Material cavitate	Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A+	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Volumul net al cavității	68 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.68 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ	Indicele de eficiență energetică	81 %

Accesorii incluse

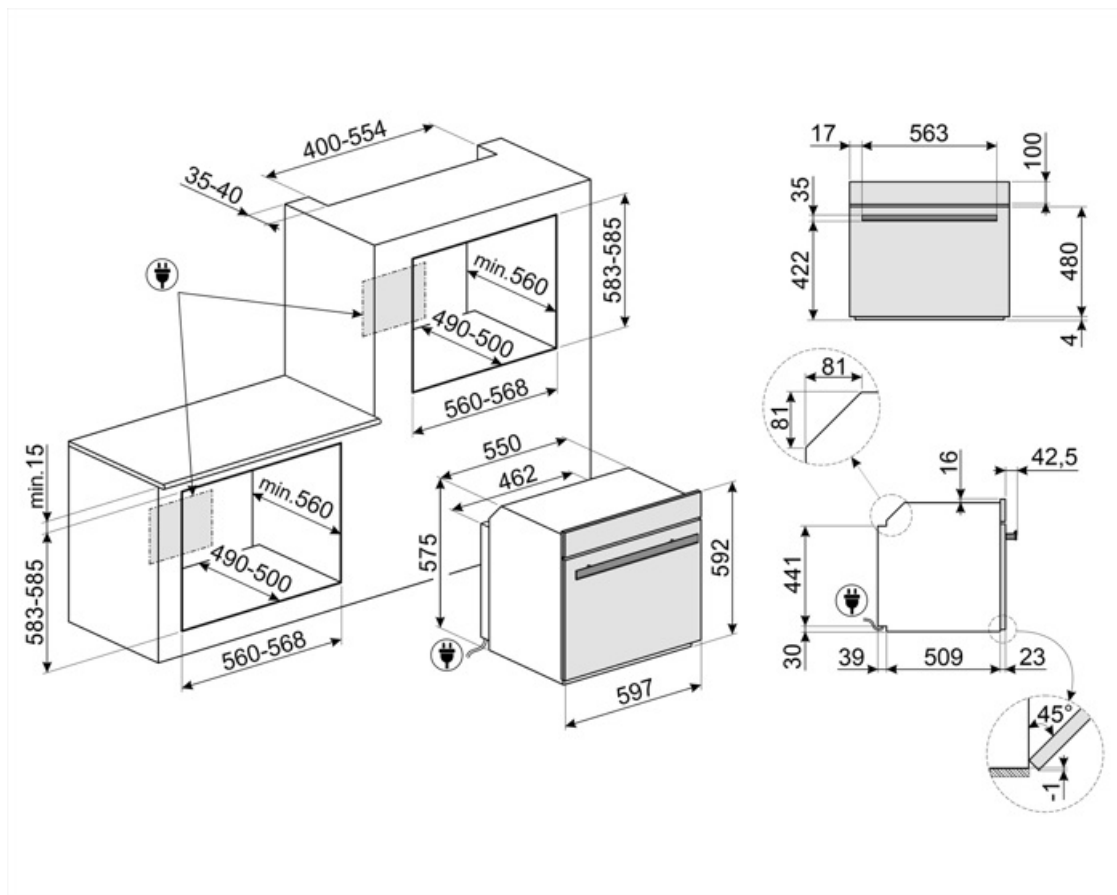


Suport pentru bagaje	1	Introducere grindă	1
Tavă emailată (20 mm)	1	Șine de ghidare telescopice, extracție totală	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	Sondă de temperatură	Da, multipunct

Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V
Curent 13 A
Putere nominală 3000 W

Frecvență (Hz) 50/60 Hz
Lungimea cablului de alimentare 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.



ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



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.



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



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

Tavă emailată, 50 mm adâncime



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.



PR3845N

Husă neagră pentru mobilier atunci când mai multe cuptoare sunt instalate în coloană



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară
Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x l 37,5 cm.



Symbols glossary



Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.



Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.



A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.



Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.



Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.



Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.



Gătire DeltaT Cuptorul setează automat temperatura cavității la o temperatură predefinită (numită deltaT) mai mare decât temperatura de bază detectată de sondă. Atunci când sonda detectează un grad în plus la bază, cuptorul crește automat și temperatura internă cu un grad. Cuptorul oferă posibilitatea de a alege între trei moduri diferite de gătire deltaT (lent, mediu și rapid) și de a seta orice temperatură de bază dorită. O concentrare de tehnologie care face posibilă obținerea unor produse fragede, suculente, sănătoase și de cea mai bună calitate.



...



Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.



Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului. Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.



Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.



Electric



Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme. Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflexorizante interne, temperatura de pe suprafața exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.



Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.



Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.



Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.



Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.



Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.



ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit.



Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.



Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.



Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.



Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.



Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



KEEP_WARM_72dpi



PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere. Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.



Sondă de temperatură: cu ajutorul sondei de temperatură se pot găti perfect fripturi, fileuri, carne de diferite forme și dimensiuni. De fapt, sonda îmbunătățește gătitul alimentelor, datorită controlului precis al temperaturii din centrul vasului. Temperatura de bază a alimentelor este măsurată de un senzor special amplasat în interiorul vârfului. Atunci când temperatura instantanee atinge temperatura țintă setată de utilizator, gătitul este finalizat.



Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.



Opțiune concepută pentru a rezolva orice nelămuriri Peste 100 de ferestre pop-up, care pot fi declanșate printr-o atingere lungă pe orice pictogramă, oferă informații despre utilizarea afișajului și despre gătit.



Smart Cooking este rețeta perfectă pentru orice ocazie. Carne, pește, paste, deserturi, etc. până la 150 de rețete automate care permit realizarea oricărui preparat cu un singur clic. Decideți meniul și apoi cuptorul se ocupă de restul.



Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.



Comenzi tactile: Comenzile tactile ușor de utilizat permit programarea aparatului prin atingerea unui buton.



Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



Încălzirea raftului pentru farfurii: funcție pentru încălzirea sau menținerea la cald a mâncărilor. Așezați tava de copt pe cel mai de jos raft și stivuiți vasele care urmează să fie încălzite.



Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat.



SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.



Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.



Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.



Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Păstrare la cald: funcția permite menținerea la cald a alimentelor gătite.



INSTANT GO: activarea acestei opțiuni permite începerea imediată a gătitului. Preîncălzirea este inclusă în timpul de gătire, iar cuptorul va ajunge treptat la temperatura dorită Potrivit în special pentru alimentele congelate.



Sonda de temperatură cu puncte multiple are trei puncte de detecție. Acest lucru înseamnă că nu este detectată doar temperatura bazei, ci și temperatura din alte zone. Cuptorul va procesa toate aceste date pentru a evita ca gătitul să fie neuniform. În acest fel, fiecare produs poate fi gătit în stil profesional, ca la restaurant.



Modul perfect de a avea un meniu complet în câțiva pași simpli, cu o economie considerabilă de timp. Cavitățile mari pot găzdui mai multe tipuri de alimente în același timp, care pot fi gătite fără amestecarea aromelor. Fluxurile termodinamice atent studiate asigură o gătire uniformă la fiecare nivel. Algoritmul SameTime calculează timpii, funcțiile de gătit și toți parametrii astfel încât 3 mâncăruri să fie gata în același timp



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideale pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți