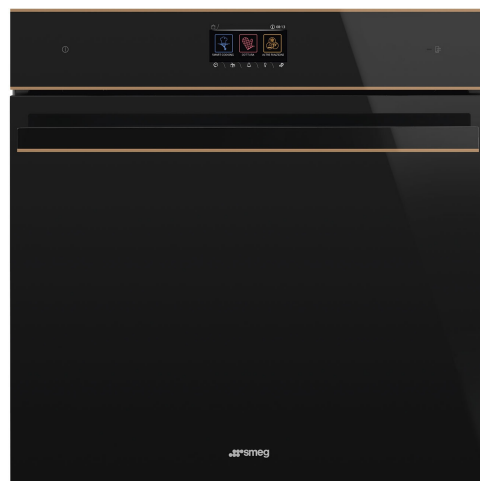


SOP6604TPNR



| | |
|----------------------|------------------------|
| Kategória | 60 cm |
| Rad výrobkov | Rúra |
| Elektrické napájanie | Elektrický |
| Zdroj tepla | ELEKTRINA |
| Spôsob varenia | Vyhrievanie s vetraním |
| Platforma Galileo | Tradičný pyro |
| Čistiaci systém | Pyrolytický |
| Kód EAN | 8017709304270 |



Estetica

| | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|-----------------|
| Estetica | Dolce Stil Novo | Typ skla | Zatmenie |
| Farba | Čierna | Dvierka | Plne presklený |
| Design | Flat | Rukoväť | Dolce Stil Novo |
| Povrchová úprava dielu | Meď | Farba rukoväti | Čierna |
| Materiál | Sklo | Logo | Applied |

Ovládače



| | | | |
|----------------------|---------------|------------------------|---|
| Názov displeja | VivoScreen | Počet jazykov displeja | 20 |
| Technológia displeja | TFT | Jazyky displeja | 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) |
| Nastavenie ovládačov | Plne dotykový | | |

Programy/funkcie

| | |
|-------------------------|-----|
| Počet funkcií varenia | 10 |
| Automatické programy | 150 |
| Prispôsobiteľné recepty | 10 |

Funkcie tradičného varenia

| | | |
|-----------------------------|----------------|-------------------------|
| Statická | S ventilátorom | Kruhové výhrevné teleso |
| Turbo | Eco | Veľký gril |
| Gril s ventilátorom (veľký) | Základňa | Základňa s ventilátorom |
| Pizza | | |

Ďalšie funkcie

| | | |
|--------------------------|-------------------------------|--------------|
| Rozmrazovanie podľa času | Rozmrazovanie podľa hmotnosti | Kysnutie |
| Varenie na kameni | BBQ | Teplovzdušná |
| Keep warm | Regál na tanieri/ohrievač | Sabat |

Funkcie čistenia

| |
|----------|
| Pyrolýza |
|----------|

Možnosti



| | | | |
|--|---|------------------------------|--------------------------------------|
| Možnosti časového nastavenia | Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením | SameTime | Áno |
| Kuchynský časovač | Áno | Varenie DeltaT | Áno |
| Časovač | 3 | Výkladná demo verzia | Áno |
| Uzamknutie ovládačov/detská poistka | Áno | Režim demo-sprievodca | Áno |
| Ďalšie možnosti | Keep warm, Osvetlenie Eco, Nastavenie jazyka, Displej s digitálnymi hodinami, ECO-logic, Hlasitosť tónov, Jas, Tóny | Touch guide | Áno |
| Varenie s teplotnou sondou | Áno | Chronológia | Áno, posledných 10 použitých funkcií |
| Varenie Multi-step | Áno, až 2 kroky | Rýchly predohrev | Áno |
| Smart cooking | Áno | Instant GO | Áno |

Technické údaje



| | | | |
|---|----------------------|---|------------------|
| Minimálna teplota | 30 °C | Dvierka | Chladný |
| Maximálna teplota | 280 °C | Vyberateľné dvierka | Áno |
| Počet políc | 5 | Plne presklené vnútorné dvierka | Áno |
| Počet ventilátorov | 1 | Vyberateľné vnútorné dvierka | Áno |
| Počet svetiel | 2 | Celkový počet skiel dvierok | 4 |
| Typ osvetlenia | Halogén | Pánty Soft Close | Áno |
| Svetelný výkon | 40 W | Soft Open | Áno |
| Svetlo, keď sú otvorené dvierka | Áno | Dymovod | Pevný |
| Spodné výhrevné teleso výkon | 1200 W | Chladiaci systém | Tangenciálny |
| Vrchné výhrevné teleso – výkon | 1000 W | Cooling duct | Double |
| Výhrevné teleso grilu – výkon | 1700 W | Speed Reduction Cooling System | Yes |
| Veľký gril – výkon | 2700 W | Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy | Áno |
| Kruhové výhrevné teleso – výkon | 2000 W | Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH) | 353x470x401 mm |
| Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka | Áno | Ovládanie teploty | Elektronický |
| Typ otvárania dvierok | Štandardné otváranie | Materiál vnútorného priestoru | Smalt Ever Clean |

Energetický štítok



| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Trieda energetickej účinnosti | A+ | Spotreba energie pri konvekčii s núteným vetraním | 2.45 MJ |
| Čistý objem vnútorného priestoru | 68 l | Spotreba energie na cyklus pri konvekčii s núteným vetraním | 0.68 kWh |
| Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime | 1.09 kWh | Počet vnútorných priestorov | 1 |
| Spotreba energie v konvenčnom režime | 3.92 MJ | Index energetickej účinnosti | 81 % |

Vrátane príslušenstva



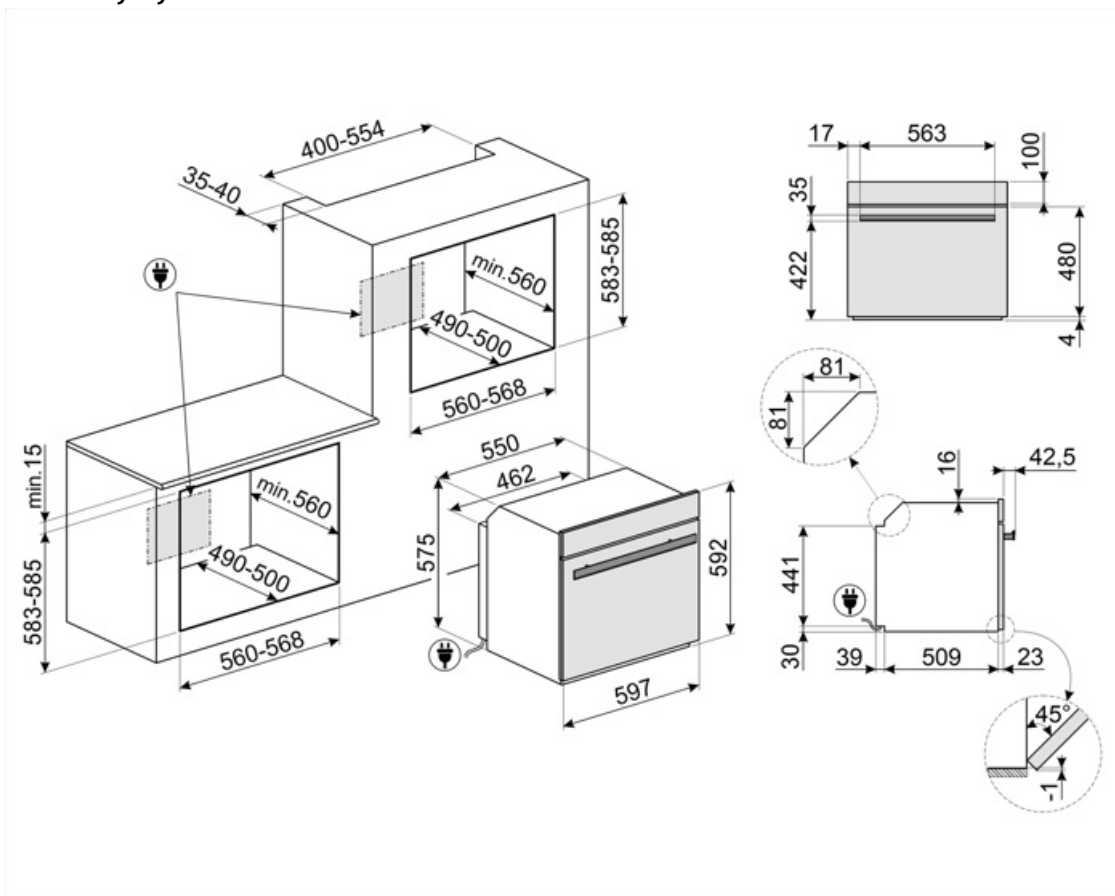
| | | | |
|---------------------------------|---|--|-----------------|
| Luxusný regál | 1 | Mriežka vložky | 1 |
| Smaltovaný plech (20 mm) | 1 | Výsuvné vodiace koľajnice, úplné vysunutie | 1 |
| Hlboký smaltovaný plech (50 mm) | 1 | Teplotná sonda | Áno, multipoint |

Elektrické pripojenie

| | | | |
|---------|-----------|-----------------|----------|
| Napätie | 220-240 V | Frekvencia (Hz) | 50/60 Hz |
|---------|-----------|-----------------|----------|

Prúd 13 A
Menovitý výkon 3000 W

Dĺžka napájacieho kábla 150 cm



Compatible Accessories

AIRFRY

Rošt do teplovzdušnej fritézy AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.



ET20

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 20 mm. Ideálny na chutné a sladké pečenie každého druhu.



GTP2

Čiastočne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



PALPZ

Lopata na pizzu so sklopnou rúčkou. Rozmery D 31,5 x V 32,5 cm. Jednoduché a pohodlné používanie a skladovanie. Ideálna na profesionálne servírovanie pizze, chleba a chutných zákuskov bezpečným a profesionálnym spôsobom.



PR3845X

Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov. Kryt na nábytok – stíповá inštalácia viacerých rúr



BBQ

Obojstranná platňa na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry. Hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.



ET50

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 50 mm. Ideálny na varenie a pečenie mäsa a rýb v omáčke. Tiež vhodný na experimentovanie s ľahšími a chrumkavými jedlami



GTT2

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



PR3845N

Čierny kryt na nábytok, keď sa viac rúr inštaluje na seba































STONE



















Obdĺžnikový žiaruvzdorný kameň ideálny na pečenie pizze s rovnakým výsledkom ako v klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky. Rozmery: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



Symbols glossary

-  Funkcia varenia určená pre obojstrannú platňu na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry; hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.
-  A+: Trieda energetickej účinnosti A+ pomáha ušetriť až 10 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.
-  Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.
-  Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.
-  ECO-logic: táto možnosť umožňuje obmedziť výkon spotrebiča, čím sa reálne šetrí energia.
-  Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia
-  Základňa s ventilátorom: kombinácia ventilátora a spodného výhrevného telesa umožňuje rýchlejšie dokončiť prípravu jedla, ktoré je už uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri. Systém odporúčame na dokončenie prípravy jedla, ktoré je už dobre uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri, preto si vyžaduje o trochu vyššie teplo. Ideálny pre všetky druhy potravín.
-  Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.
-  Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.
-  Rozmrazovanie podľa hmotnosti: Funkcia automatické rozmrazovanie. Zvolíte druh potravín, ktoré sa majú rozmraziť, spomedzi dostupných kategórií (MÄSO – RYBY – CHLIEB – DEZERTY) po zadaní hmotnosti potravín rúra automaticky stanoví čas potrebný na správne rozmrazenie.
-  Automatické vypnutie osvetlenia: V záujme vyššej úspory energie sa osvetlenie automaticky vypne po jednej minúte od začiatku varenia. Funkcia sa dá deaktivovať v ponuke nastavení. V takom prípade bude osvetlenie zapnuté po celý čas varenia.
-  Elektrický
-  Fresh Touch: Väčšina rúr Smeg má „chladné dvierka“. Vďaka kombinácii tangenciálneho chladenia a vnútorným sklám odrážajúcim teplo sa teplota na vonkajšom povrchu dvierok udržiava pod 50 °C. Okrem zaručenej bezpečnosti tento systém chráni bočné steny nábytku pred prehriatím spôsobeným teplom v rúre.
-  S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.

-  **Statické:** Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedlá, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, masťného mäsa, chleba, plnených koláčov.
-  **Kruhové výhrevné teleso:** ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.
-  **Gril:** Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.
-  **Funkcia pizza:** Špeciálna funkcia na pečenie pizze na panvici. Umožňuje upiecť pizzu, ktorá je mäkká vo vnútri a chrumkavá zvonka, s dokonale prepečenými prísadami, ktoré nie sú suché ani spálené.
-  **Plne presklené vnútorné dvierka:** Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **PYROLYZA – FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA:** rúra sa vyhreje na teplotu blížiacu sa 500 °C, pričom sa tuky a zvyšky potravín spália na jemný popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou utierkou. Pri takej vysokej teplote sa dvierka automaticky bezpečnostne uzatvoria, zatiaľ čo teplota dvierok ostáva pod kontrolou, takže je bezpečné dotknúť sa ich Používateľom nastaviteľná funkcia v závislosti od úrovne nečistoty v rúre.
-  **Teplotná sonda:** s teplotnou sondou je možné dokonale upiecť rezne, steaky a mäso rôznej veľkosti a tvaru. Sonda napomáha pečaniu vďaka presnej kontrole teploty v strede jedla. Teplotu v jadre jedla meria špeciálny snímač v špičke. Keď okamžitá teplota prekročí cieľovú teplotu nastavenú používateľom, varenie sa ukončí
-  **Základňa:** teplo vychádza iba zo spodnej časti vnútorného priestoru. Ventilátor nie je aktivovaný. Ideálny pre sladké a chutné koláče, torty a pizzu. Určené na dokončenie prípravy, ak chcete, aby bolo jedlo chrumkavejšie Tento symbol v plynových rúrach označuje plynový horák.
-  **ECO:** varenie s nízkou spotrebou energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebou energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru
-  **Gril s ventilátorom:** veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.
-  **Turbo:** teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.
-  **Sklo vnútorných dvierok:** dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.
-  **Bočné svetlá:** Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.
-  **Ohrievanie regála na tanieri:** funkcia na ohrievanie alebo udržiavanie teploty riadu. Položte plech na pečenie na najspodnejšiu policu a naložte naň jedlo, ktoré sa má ohriať.
-  **Vzduch pri 40 °C** poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvolte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas

- | | |
|--|--|
|  <p>Rýchly predohrev: varenie predchádza fáza predohrevu, v ktorej varná priehradka dosiahne nastavenú teplotu. Táto možnosť zníži čas až o 50 %.</p> |  <p>SABAT: funkcia umožňujúca pripravovať jedlá v súlade s dňom odpočinku v judaizme.</p> |
|  <p>Možnosť určená na rozptýlenie pochybností Viac než 100 kontextových okien, ktoré sa dajú vyvolať dlhým stlačením ktorejkoľvek ikony, poskytuje informácie o používaní displeja a varení.</p> |  <p>Vnútrotný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.</p> |
|  <p>Smart Cooking je dokonalý recept pre každú príležitosť. Mäso, ryby, cestoviny, dezerty atď. až do 150 automatických receptov, ktoré umožňujú vykonať každú prípravu stlačením jedného tlačidla. Vyberte si svoje menu a rúra sa postará o ostatné.</p> |  <p>Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlukne.</p> |
|  <p>Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.</p> |  <p>Elektronické riadenie: Umožňuje udržiavať teplotu v rúre s presnosťou na 2-3 °C. Vďaka tomu je možné variť pokrmy, ktoré sú citlivé na zmeny teploty, ako torty, nákypy a pudinky.</p> |
|  <p>Dotykové ovládanie: Vďaka jednoduchému dotykovému ovládaniu sa dá spotrebič naprogramovať stlačením jedného tlačidla.</p> |  <p>Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútrotnom priestore rúry v litroch.</p> |
|  <p>4,3" displej VIVOscreen ponúka pokročilé farebné dotykové rozhranie na automatickú správu spúšťania programov ako Delta T, Multi-step a SameTime.</p> |  <p>Keep warm: vďaka tejto funkcii zostane uvarené jedlo teplé.</p> |
|  <p>INSTANT GO: po aktivácii tejto funkcie môžete okamžite začať variť. Predohrev je zahrnutý v čase varenia a rúra postupne dosiahne požadovanú teplotu. Obzvlášť vhodné pre mrazené potraviny.</p> |  <p>Viacbodová teplotná sonda má tri detekčné body. To znamená, že nezisťuje iba teplotu v jadre, ale aj na iných miestach. Rúra zohľadňuje všetky tieto údaje, aby predišla nerovnomernostiam pri varení. Takto sa dá každý výrobok uvariť profesionálne, ako v reštaurácii.</p> |
|  <p>Dokonalý spôsob, ako mať kompletne menu v niekoľkých jednoduchých krokoch a s výraznou úsporou času. Veľký vnútrotný priestor pojme naraz viac rôznych druhov potravín, ktoré sa uvaria bez vzájomného miešania vôní. Starostlivo preskúmané termodynamické prúdy zaručujú rovnomerné pečenie na každej úrovni. Algoritmus SameTime vypočíta časy, funkcie varenia a všetky parametre tak, aby 3 rôzne jedlá boli hotové v tom istom čase.</p> |  <p>Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútrotnom priestore rúry v litroch.</p> |
|  <p>Špeciálna varná funkcia pre teplovzdušný regál AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.</p> |  <p>Špeciálna varná funkcia pre obdĺžnikový žiaruvzdorný kameň PPR2. Rozmery ideálne na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky.</p> |



Varenie DeltaT Rúra automaticky nastaví teplotu vo vnútornom priestore na prednastavenú teplotu (deltaT), ktorá je vyššia než teplota v jadre, zistená sondou. Keď sonda zistí v jadre teplotu zvýšenú o jeden stupeň, rúra automaticky zvýši aj svoju vnútornú teplotu o jeden stupeň. Rúra ponúka možnosť vybrať si medzi tromi rôznymi režimami varenia deltaT (pomalý, stredný a rýchly) a nastaviť akúkoľvek požadovanú teplotu v jadre. Koncentrácia technológií, vďaka ktorým je možné získať chutné, šťavnaté a zdravé výrobky najvyššej kvality.