

SOP6900TP



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	8017709312237



Estetica

Estetica	Victoria	Dvierka	S panelom
Farba	Krémová	Rukoväť	Victoria
Design	Rounded	Farba rukoväti	Nehrdzavejúca oceľ
Materiál	Maľovaný materiál	Logo	Applied
Typ skla	Jasný	Regulačné kolieska	Victoria
Serigraphy colour	Black	Farba ovládačov	Efekt ocele
Serigraphy type	Symbols		

Ovládače

Názov displeja	DigiScreen	Nastavenie ovládačov	Regulačné kolieska
Technológia displeja	LED	Počet ovládačov	2

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia **9**
Funkcie tradičného varenia

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

Funkcie čistenia



Možnosti



Možnosti časového nastavenia

Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením

Kuchynský časovač
Časovač

Áno
1

Ďalšie možnosti

Výkladná demo verzia
Rýchly predohrev

Keep warm, Osvetlenie Eco
Áno
Áno

Technické údaje



Minimálna teplota	30 °C
Maximálna teplota	260 °C
Počet políc	5
Počet ventilátorov	1
Počet svetiel	2
Typ osvetlenia	Halogén
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno
Svetelný výkon	40 W
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W
Veľký gril – výkon	2700 W
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W

Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie
Dvierka	Chladný
Vyberateľné dvierka	Áno
Plne presklené vnútorné dvierka	Áno
Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Celkový počet skiel dvierok	4
Dymovod	Pevný
Chladiaci systém	Tangenciálny
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	No
Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy	Áno
Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	353x470x401 mm
Ovládanie teploty	Elektronický
Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean

Energetický štítok



Trieda energetickej účinnosti	A
Čistý objem vnútorného priestoru	68 l
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1.09 KWh

Spotreba energie pri konvekcií s núteným vetraním	2.88 MJ
Spotreba energie na cyklus pri konvekcií s núteným vetraním	0.80 KWh
Počet vnútorných priestorov	1

Spotreba energie v konvenčnom režime

3.92 MJ

Index energetickej účinnosti

95,2 %

Vrátane príslušenstva

Regál so spätnou zarážkou

1

Hlboký smaltovaný plech (50 mm)

1

Elektrické pripojenie

Napätie

220-240 V

Frekvencia (Hz)

50/60 Hz

Prúd

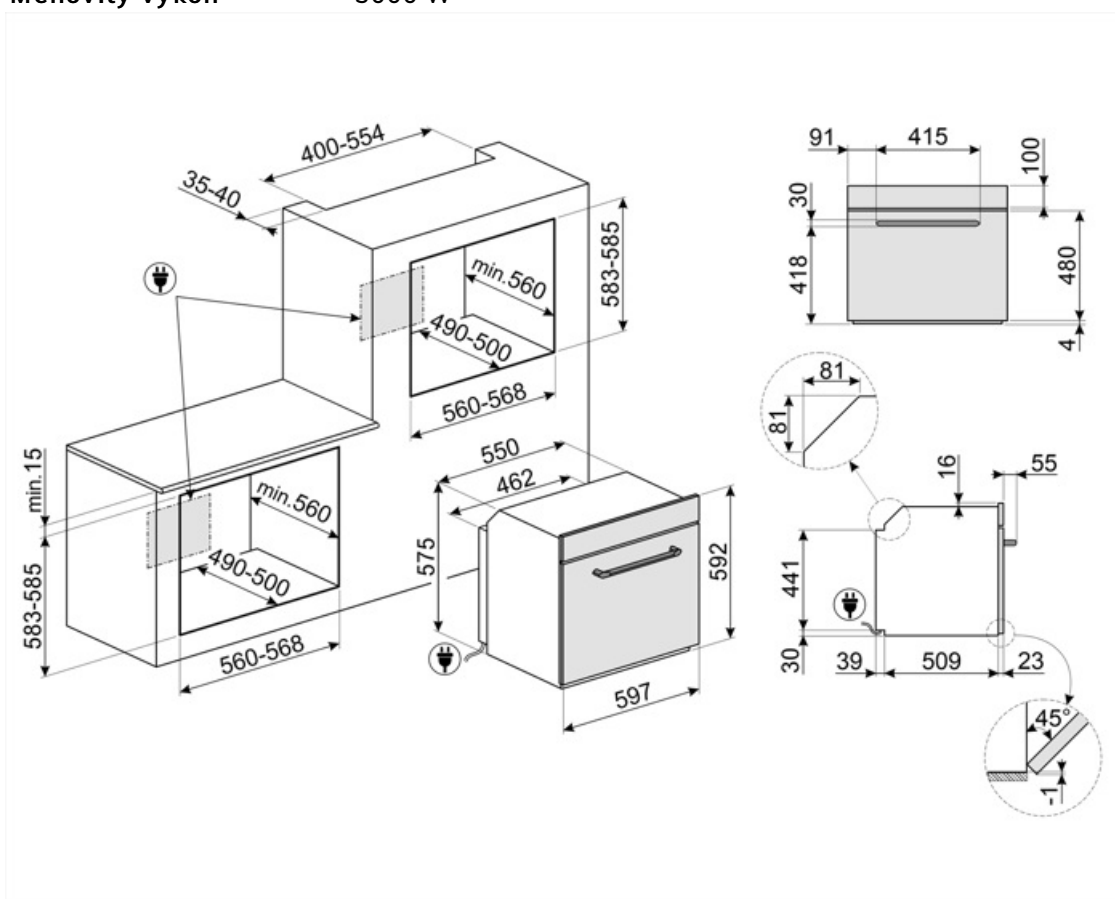
13 A

Dĺžka napájacieho kábla

150 cm

Menovitý výkon

3000 W



Not included 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.



GTP2F

Čiastočne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov. Súprava obsahuje bočné rámy, ktorými sa môžu nahradiť tie, ktoré sú pôvodne dodané s rúrou. Rámy zo súpravy sú nevyhnutné na inštaláciu výsuvných koľajníc



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.



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.



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



GTT2F

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov. Súprava obsahuje bočné rámy, ktorými sa môžu nahradiť tie, ktoré sú pôvodne dodané s rúrou. Rámy zo súpravy sú nevyhnutné na inštaláciu výsuvných koľajníc



PR3845X

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



Alternative products































SOP6900TN
Čierna



SOP6900TX
Nehrdzavejúca oceľ

Symbols glossary

 <p>Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.</p>	 <p>A: Výkonnosť sušenia výrobku, zameraná od A+++ po D/G v závislosti od radu výrobkov</p>
 <p>System chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.</p>	 <p>4,3-palcový displej s technológiou LED, v kombinácii s regulačnými kolieskami + 3 dotykovými tlačidlami</p>
 <p>Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Elektrický</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, masného mäsa, chleba, plnených koláčov.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  **ECO:** varenie s nízkou spotrebu energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebu 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.
-  **Plne presklené vnútorné dverka:** Plne presklené vnútorné dverka, 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 dverka automaticky bezpečnostne uzatvoria, zatiaľ čo teplota dverok ostáva pod kontrolou, takže je bezpečné dotknúť sa ich Používateľom nastaviteľná funkcia v závislosti od úrovne nečistoty v rúre.
-  **Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.**
-  **Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.**
-  **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.
-  **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 dverok:** dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.
-  **Bočné svetlá:** Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.
-  **Rýchly predohrev:** vareniu predchádza fáza predohrevu, v ktorej varná priehradka dosiahne nastavenú teplotu. Táto možnosť zníži čas až o 50 %.
-  **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.
-  **Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.**