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

Pyrolýza

Možnosti

Možnosti časového nastavenia	Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením	**Časovač**	1
Kuchynský časovač	Áno		

Technické údaje

Capacity (Lt)	68 l	**Kruhové výhrevné teleso – výkon**	2000 W
Vnútorný priestor	QS-Galileo	**Typ otvárania dvierok**	Štandardné otváranie
Minimálna teplota	30 °C	**Dvierka**	Chladný
Maximálna teplota	260 °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	**Dymovod**	Pevný
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	**Chladiaci systém**	Tangenciálny
Svetelný výkon	40 W	**Cooling duct**	Double
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno	**Speed Reduction Cooling System**	No
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	**Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy**	Áno
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W	**Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)**	353x470x401 mm
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W	**Ovládanie teploty**	Elektronický
Veľký gril – výkon	2700 W	**Materiál vnútorného priestoru**	Smalt Ever Clean

Energetický štítok

Trieda energetickej účinnosti	A	**Spotreba energie pri konvekcii s núteným vetraním**	2,88 MJ
Čistý objem vnútorného priestoru	68 l	**Spotreba energie na cyklus pri konvekcii s núteným vetraním**	0,80 kWh
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1,09 kWh	**Počet vnútorných priestorov**	1

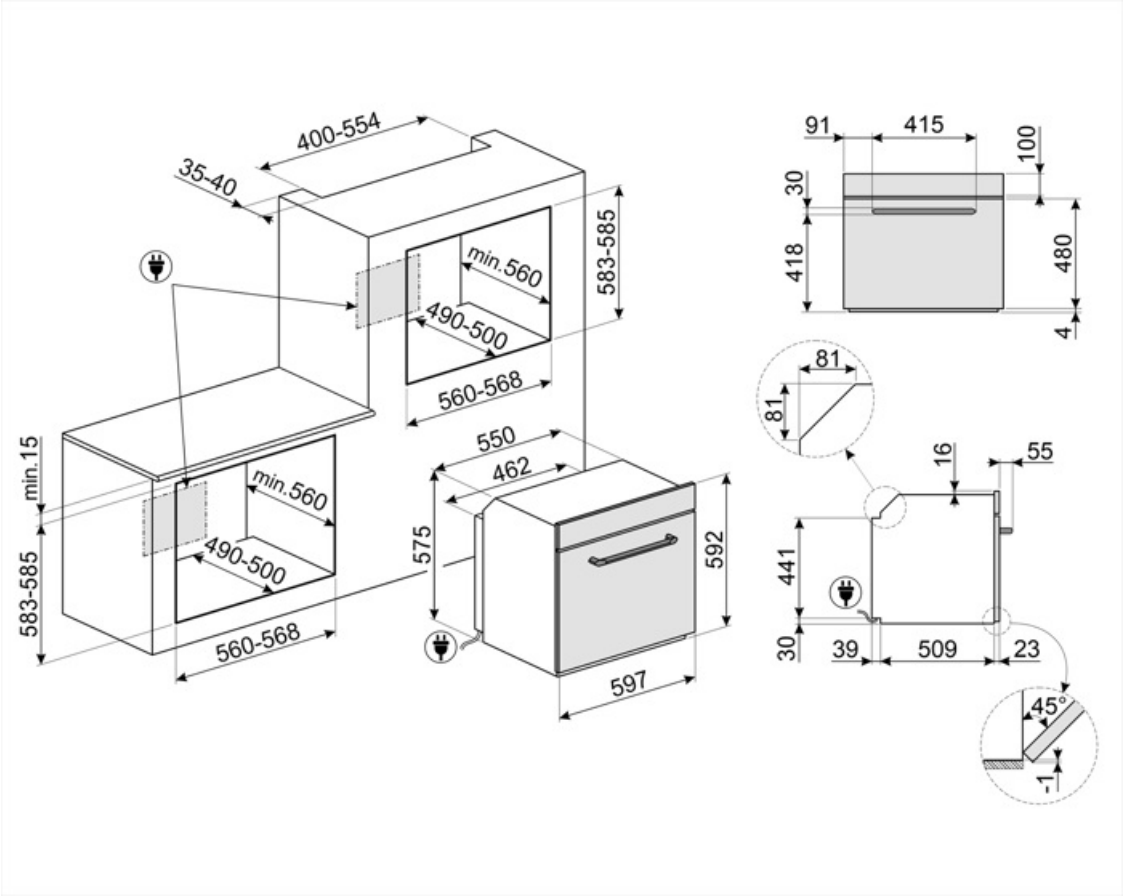
Spotreba energie v konvenčnom režime	3,92 MJ	**Index energetickej účinnosti**	95,2 %

Vrátane príslušenstva

Regál so spätnou zarážkou	1	**Hlboký smaltovaný plech (50 mm)**	1

Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V	**Menovitý výkon**	3000 W
Zátka	Nie	**Frekvencia (Hz)**	50/60 Hz
Prúd	13 A	**Dĺžka napájacieho kábla**	150 cm



Compatible Accessories



AIRFRY2

Misa do teplovzdušnej fritézy. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, 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.



STONE2

Obdĺžnikový kameň na pizzu s rúčkami, vhodný pre rúry so šírkou 45 cm a 60 cm. Rozmery Š 42 x V 1,8 x H 37,5 cm. Ideálny 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



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.



PR3845X

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

Alternative products



SOP6900TN

Čierna



SOP6900TX

Nehrdzavejúca oceľ

Symbols glossary



Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.



Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.



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.



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 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



A: Výkonnosť sušenia výrobku, zmeraná od A+++ po D/G v závislosti od radu výrobkov



Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



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.



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, mastného 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.



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 dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.



Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.



Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



4,3-palcový displej s technológiou LED, v kombinácii s regulačnými kolieskami + 3 dotykovými tlačidlami



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.



PYROLÝZA – 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.



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 pudingy.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.