SOP6900TN



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	8017709314903

Aesthetics

Estetika	Victoria	**Dvířka**	S panelem
Barva	Černá	**Rukojeť**	Victoria
Design	Rounded	**Barva rukojeti**	Nerezová ocel
Materiál	Materiál s nátěrem	**Logo**	Applied
Typ skla	Clear	**Ovládací knoflíky**	Victoria
Serigraphy colour	White	**Barva ovládacích prvků**	Ocelový efekt
Serigraphy type	Symbols		

Ovládání

Zobrazovat jako	DigiScreen	**Nastavení ovládání**	Knoflíky
Technologie displeje	LED	**Počet ovládacích prvků**	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření 9

Tradiční funkce vaření

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

Funkce čištění

Pirolýza

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	**Časovač**	1
Minutka	Ano		

Technické parametry

Capacity (Lt)	68 l	**Topení pozastaveno při otevření dvířek**	Ano
Caries dentis	QS-Galileo	**Typ otevřených dvířek**	Standardní otevírání
Minimální teplota	30 °C	**Dvířka**	Chlad
Maximální teplota	260 °C	**Vyjímatelná dvířka**	Ano
Počet polic	5	**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek**	Ano
Počet ventilátorů	1	**Vyjímatelná vnitřní dvířka**	Ano
Počet světel	2	**Celkový počet dveřních skel**	4
Typ osvětlení	Halogenová	**Komín**	Fixní
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	**Chladicí systém**	Tečna
Výkon osvětlení	40 W	**Cooling duct**	Double
Světlo při otevření dvířek	Ano	**Speed Reduction Cooling System**	No
Nižší výkon topného článku	1200 W	**Zámek dvířek během pyrolýzy**	Ano
Horní topný článek – výkon	1000 W	**Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)**	353x470x401 mm
Prvek grilu – výkon	1700 W	**Řízení teploty**	Elektronické
Velký gril – výkon	2700 W	**Materiál vnitřní části**	Smalt Ever clean
Kruhový topný článek – výkon	2000 W		

Výkon/energetický štítek

Třída energetické účinnosti	A	**Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu**	2,88 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	**Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem**	0,80 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 kWh	**Počet vnitřních prostorů**	1

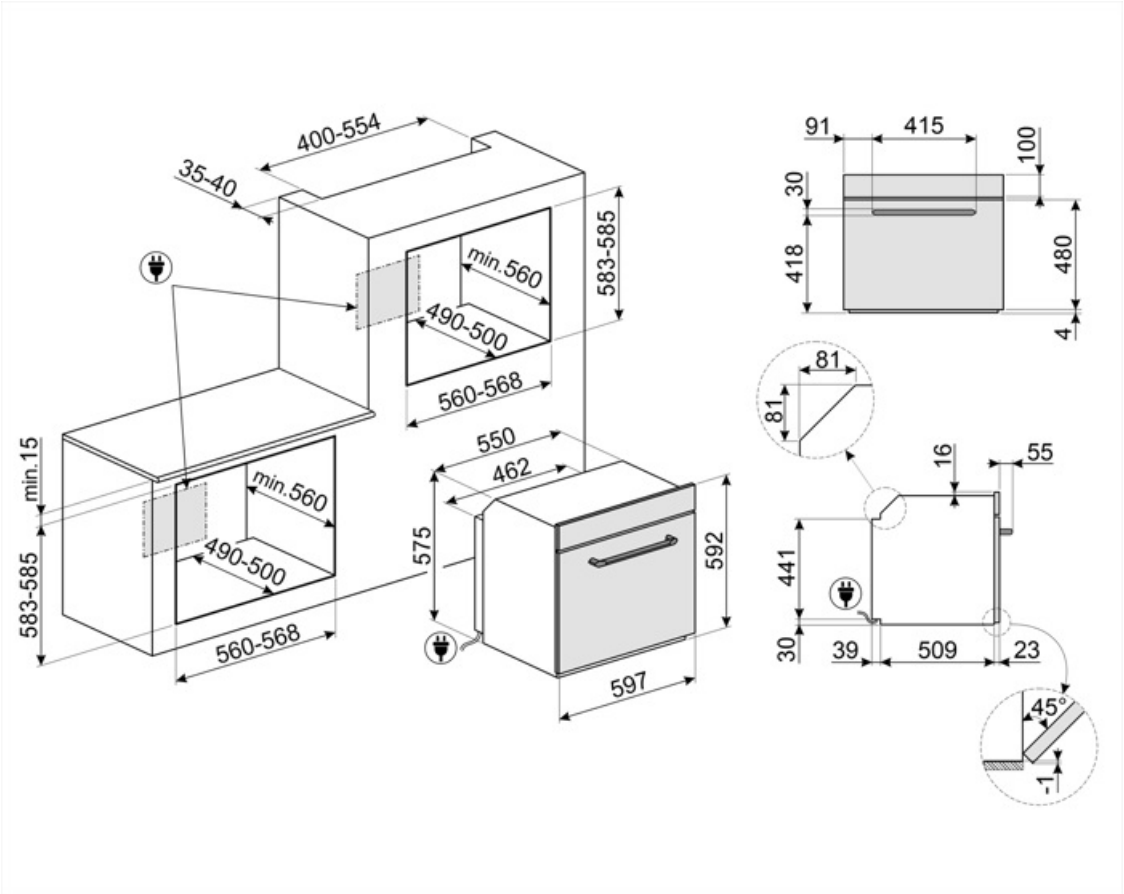
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,92 MJ	**Třída energetické účinnosti**	95,2 %

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem	1	**Hluboký smaltovaný plech (50 mm)**	1

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	**Jmenovitý příkon**	3000 W
Zástrčka	Ne	**Kmitočet (Hz)**	50/60 Hz
Stávající	13 A	**Power supply cable length**	150 cm



Compatible Accessories



AIRFRY2

Nádoba horkovzdušné fritézy. 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.



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



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

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí šířka: 315 mm délka: 325 mm



STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. 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



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

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



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.



PR3845X

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



Alternative products



SOP6900TX

Nerezová ocel



SOP6900TP

Krémová

Symbols glossary



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



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



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.



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.



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.



Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.



A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků



Čtyři skla: Počet skel dvířek.



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.



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.



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.



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.

Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

4,3 palcový displej s LED technologií, použitelnost s knoflíky + 3 dotyková tlačítka

Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru 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.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.