

SOP6900TP



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Termo-ventilované
Technologie páry	Tradiční pyro
Cleaning system	Pyrolitické
EAN kód	8017709312237



Aesthetics

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

Ovládání



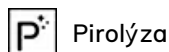
Zobrazovat jako	DigiScreen	Nastavení ovládání	Knoflíky
Technologie displeje	LED	Počet ovládacích prvků	2

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



Pyrolýza

Možnosti



Možnosti nastavení času Odložený start a automatické ukončení vaření

Minutka Ano

Časovač 1

Další možnosti

Možnost předvádění v showroomu Ano

Rychlé přehřívání Ano

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo

Technické parametry



Capacity (Lt) 60 l

Caries dentis QS-Galileo

Minimální teplota 30 °C

Maximální teplota 260 °C

Počet polic 5

Počet ventilátorů 1

Počet světel 2

Typ osvětlení Halogenová

Uživatелеm vyměnitelné světlo Ano

Výkon osvětlení 40 W

Světlo při otevření dvířek Ano

Nižší výkon topného článku 1200 W

Horní topný článek – výkon 1000 W

Prvek grilu – výkon 1700 W

Velký gril – výkon 2700 W

Kruhový topný článek – výkon 2000 W

Typ otevřených dvířek Standardní otevírání

Dvířka Chlad

Vyjímatelná dvířka Ano

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek Ano

Vyjímatelná vnitřní dvířka Ano

Celkový počet dveřních skel 4

Komín Fixní

Chladicí systém Tečna

Cooling duct Double

Speed Reduction Cooling System No

Zámek dvířek během pyrolýzy Ano

Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) 353x470x401 mm

Řízení teploty Elektronické

Materiál vnitřní části Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti A

Čistý objem vnitřního prostoru 68 l

Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu 2,88 MJ

Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu 1,09 kWh

Spotřeba energie v konvenčním režimu 3,92 MJ

Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem 0,80 kWh

Počet vnitřních prostorů 1

Třída energetické účinnosti 95,2 %

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem 1

Hluboký smaltovaný plech (50 mm) 1

Elektrické připojení

Napětí 220-240 V

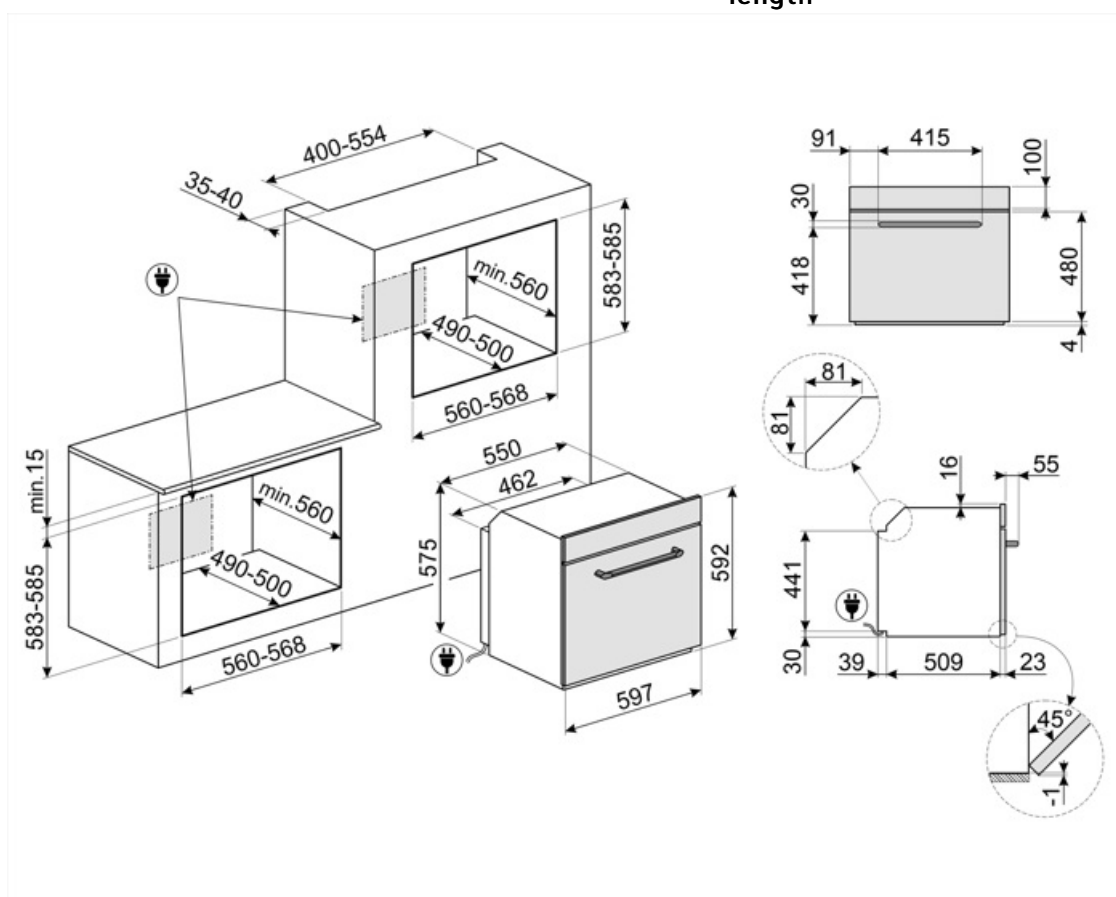
Zástrčka Ne

Stávající 13 A

Jmenovitý příkon 3000 W

Kmitočet (Hz) 50/60 Hz

Power supply cable length 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.



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



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



STONE

Obdélníkový žáruvzdorný kámen. 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. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



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



Alternative products















SOP6900TN
Černá



SOP6900TX
Nerezová ocel

Symbols glossary

-  A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
-  Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
-  Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.
-  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.
-  Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
-  Čtyři skla: Počet skel dvířek.
-  Elektrina
-  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 kastrolích.
-  ECO: 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.

- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p> |
|  <p>Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p> |  <p>Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p> |
|  <p>Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.</p> |  <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |
|  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |  <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p> |