

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



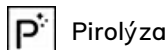
Zobrazovat jako	DigiScreen	Nastavení ovládání	Knoflíky
Technologie displeje	LED	Počet ovládacích prvků	2

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



Možnosti

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

Technické parametry



Capacity (Lt)	68 l	Kruhový topný článek – výkon	2000 W
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
Uživatелеm 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

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 %

Příložené 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)

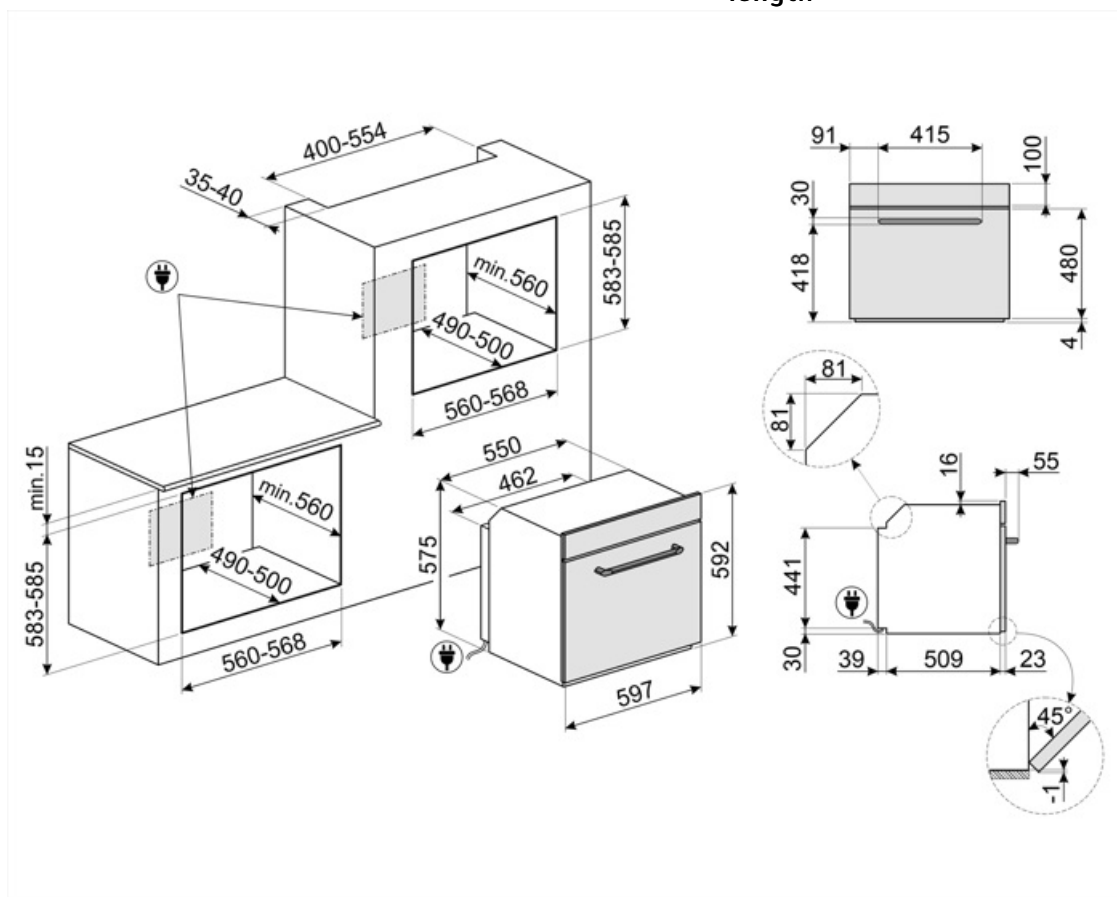
50/60 Hz

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



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.
-  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 přehřev. 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.
-  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.
-  Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
-  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 přehřívání, 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. |  Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby. |
|  Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření. |  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. |  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech. |
|  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys | |