SOP6900TP



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Galileo platform	Traditional pyro
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709312237

Estetiikka

Estetiikka	Victoria	**Ovi**	Mukana paneeli
Väri	Kermanvärinen	**Kahva**	Victoria
Design	Pyöristetty	**Kahvan väri**	Ruostumaton teräs
Materiaali	Maalattua terästä	**Logo**	Lisätty
Lasin tyyppi	Clear1	**Säätimet**	Victoria
Väripainatus	Musta	**Säätimien väri**	Ruostumaton teräs
Painatustyyppi	Symbolit		

Säätimet

Näytön nimi	DigiScreen	**Säätimien asetus**	Säätimet
Näyttöteknologia	LED	**Säätimien lukumäärä**	2

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 9

Perintieset paistotoiminnot

- Staattinen
- Puhallinavusteinen
- Puhallin
- Turbo
- Eco
- Suuri grilli
- Grilli tuulettimella (suuri)
- Runko
- Tuuletin

Puhdistustoiminnot

Pyrolyysi

Vaihtoehdot

Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	**Minuuttiajastin**	Kyllä

Tekniset ominaisuudet



Tilavuus (litraa)	68 l	**Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus**	2000 W
Kammio	QS-Galileo	**Oven avauksen tyyppi**	Normaali avaus
Vähimmäislämpötila	30 °C	**Luukku**	Viileänä pysyvä luukku
Enimmäislämpötila	260 °C	**Irrotettava luukku**	Kyllä
Hyllyjen määrä	5	**Täysin lasinen sisäovi**	Kyllä
Valojen määrä	2	**Irrotettava sisäluukku**	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	**Luukun lasien määrä**	4
Valo	Kyllä	**Hormi**	Asennettu
Valon tehokkuus	40 W	**Jäähdytysjärjestelmä**	Tangentiaalinen
Valo kun ovi on auki	Kyllä	**Jäähdytyskanava**	Kaksois
Alalämmön elementin teho	1200 W	**Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi**	Kyllä
Ylälämpö - teho	1000 W	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	353x470x401 mm
Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W	**Lämpötilan säädin**	Elektroninen
Suuri grilli - teho	2700 W	**Uunitilan materiaali**	Ever Clean -emali

Suorituskyky/energiamerkintä



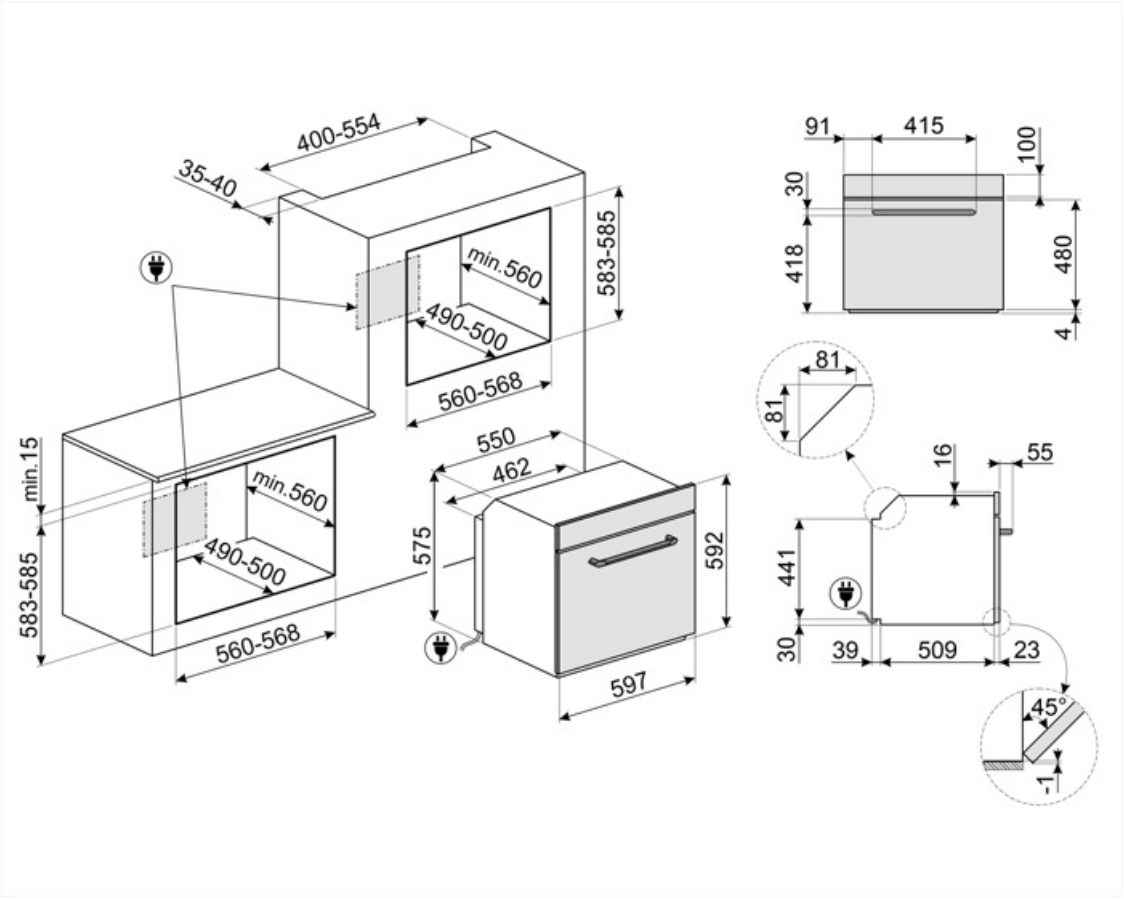
Energialuokka	A	**Energiankulutus kiertoilmatilassa**	2,88 MJ
Uunin nettotilavuus	68 l	**Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma**	0,80 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1,09 kWh	**Uunien määrä**	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3,92 MJ	**Energiatehokkuusindeksi (EEI)**	95,2 %

Mukana tulevat lisävarusteet

Ritilä, takapysäytys	1	**Emaloitu syvä pelti (50 mm)**	1

Sähköliitäntä

Virta	220-240 V	**Sähköliitäntäteho (W)**	3000 W
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei	**Virta (Hz)**	50/60 Hz
Virta	13 A	**Johdon pituus**	150 cm



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



ET20

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



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

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



STONE2

Suorakulmion muotinen pizzakivi ilman kahvoja, soveltuu 45 cm ja 60 cm leveisiin uuneihin. Mitat L42 x K1,8 x S37,5cm. Ihanteellinen pizzojen paistoon – tarjoaa samat tulokset kuin tyypillinen puu-uuni. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan



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

Emaloitu pelti, 50 mm syvä



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

Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä. Huonekalusuojus usean uunin torniasennusta varten

Alternative products



SOP6900TN

Musta



SOP6900TX

Ruostumaton teräs

Symbols glossary



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Sähkö



Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on ”viileä luukku”. Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumenemiselta.



Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.



Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.



Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista



Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.



Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin

Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.

Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.

Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä