

SOP6900TP



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Termo-havalandırmalı
Buhar teknolojisi	Geleneksel piro
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709312237



Estetik

Estetik	Victoria	Kapı	Panel ile
Renk	Krem	Kulp	Victoria
Design	Rounded	Kulp Rengi	Paslanmaz çelik
Malzeme	Boyalı malzeme	Logo	Applied
Cam tipi	Clear	Kontrol düğmeleri	Victoria
Serigraphy colour	Black	Kumandaların rengi	Çelik efekti
Serigraphy type	Symbols		

Kumandalar

			
Ekran adı	DigiScreen	Kontrol ayarı	Düğmeler
Görüntü teknolojisi	LED	Kumanda sayısı	2

Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı 9
Geleneksel piştirme fonksiyonları

 Statik	 Fan destekli	 Dairesel
 Turbo	 Eco	 Büyük ızgara
 Fanlı ızgara (büyük)	 Temel	 Fan destekli alt

Temizleme fonksiyonları



Seçenekler



Zaman ayarlama seçenekleri

Dakika sayacı

Timer

Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu

Evet

1

Diğer seçenekler
Showroom demo seçeneği

Hızlı ön ısıtma

Sıcak tutma, Eko ışık

Evet

Evet

Teknik özellikler



Capacity (Lt)

60 l

Boşluk

QS-Galileo

Minimum Sıcaklık

30 °C

Maksimum sıcaklık

260 °C

Raf sayısı

5

Fan sayısı

1

Lamba sayısı

2

Lamba tipi

Halojen

Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba

Evet

Lamba gücü

40 W

Kapı açıldığında yanar

Evet

Alt ısıtma elemanı gücü

1200 W

Üst ısıtma elemanı - Güç

1000 W

Izgara elemanı - güç

1700 W

Büyük izgara - Güç

2700 W

Dairesel ısıtma elemanı - Güç

2000 W

Kapı açma tipi

Standart açılma

Kapı

Soğuk

Çıkarılabilir kapı

Evet

Tamamı camlı iç kapı

Evet

Çıkarılabilir iç kapı

Evet

Kapı camlarının toplam sayısı

4

Baca

Sabit

Soğutma sistemi

Teğetsel

Cooling duct

Double

Speed Reduction

No

Cooling System

Pirroliz Sırasında Kapı Kilidi

Evet

Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)

353x470x401 mm

Sıcaklık kontrolü

Elektronik

Boşluk malzemesi

Ever clean Emaye

Performans / Enerji Etiketi



Enerji verimliliği sınıfı

A

Boşluğun net hacmi

68 l

Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi

1,09 kWh

Konvansiyonel modda enerji tüketimi

3,92 MJ

Hava konveksiyonunda enerji tüketimi

2,88 MJ

Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi

0,80 kWh

Boşluk sayısı

1

Enerji verimliliği endeksi

95,2 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

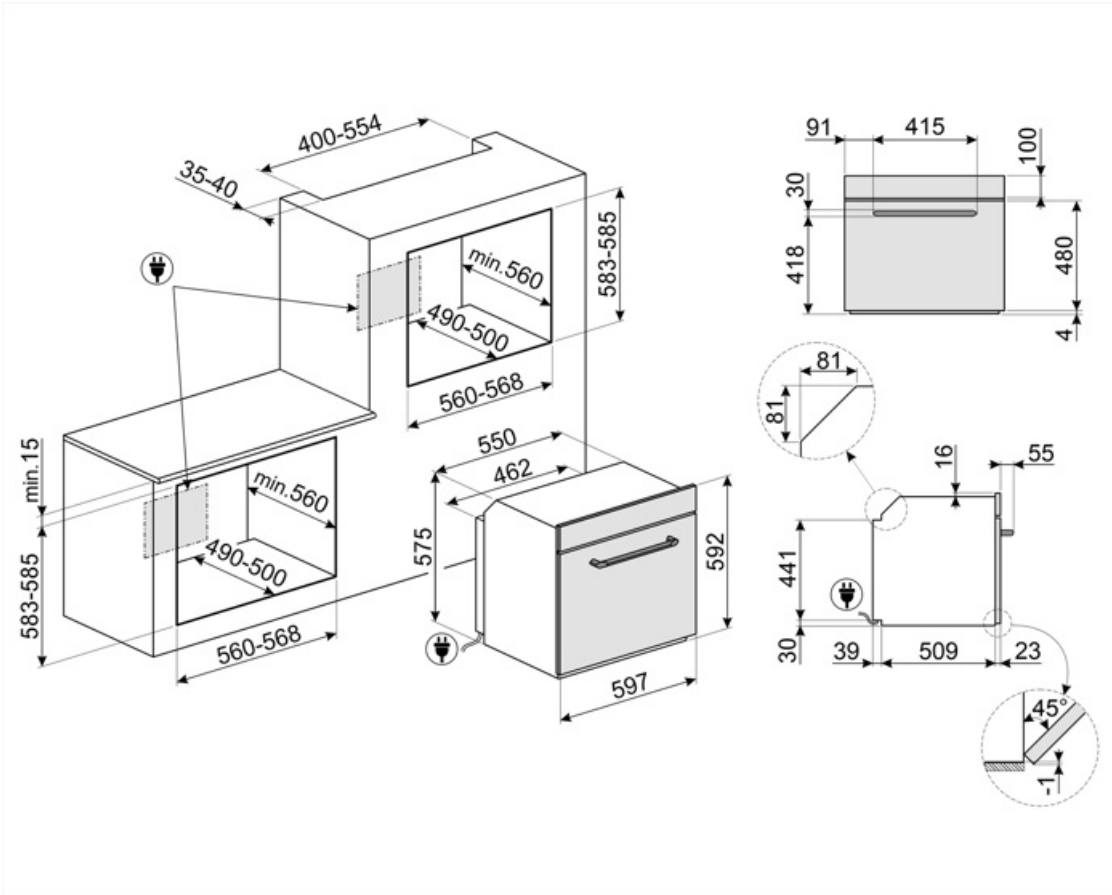
Arka durdurmalı raf 1

Emaye derin tepsi (50 mm) 1

Elektrik Bağlantısı

Voltaj 220-240 V
Fiş Hayır
Akım 13 A

Nominal güç 3000 W
Frekans (Hz) 50/60 Hz
Güç kaynağı kablo uzunluğu 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

Emaye tepsi, 50 mm derinliğinde



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

Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik. Daha fazla fırının mobilya montajı için kapak



AIRFRY2

Air fryer tepsi. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



ET20

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



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

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



STONE

Dikdörtgen ateşe dayanıklı taş, tipik bir odun fırını ile aynı sonuçlara sahip pizza pişirmek için idealdir. Ayrıca ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir. Ebatlar: G42 x Y1,8 x D37,5 cm.



STONE2

Tutamaları olmayan dikdörtgen pizza taşı, 45cm ve 60cm genişlikteki fırınlar için uygundur. Ebatlar G42 x Y1,8 x D37,5cm. Tipik bir odun fırınıyla aynı sonuçlara sahip pizzalar pişirmek için idealdir. Ayrıca ekme, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.



Alternative products



SOP6900TN


















Siyah













SOP6900TX

Paslanmaz elik

Symbols glossary

	Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.		A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
	Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.		Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.
	Elektrik		Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.
	Taze Touch: Çoğu Smeg fırınının "soğuk kapısı" vardır. Teğet soğutma ve içten ısı yansıtan camların kombinasyonu sayesinde kapı dış yüzeyindeki sıcaklık 50 ° C'nin altında tutulur. Bu sistem güvenlik sağlamanın yanı sıra mobilyanın yan taraflarını fırın tarafından aşırı ısınmadan korur.		Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.
	Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygundur.		Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.
	Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.		Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.
	ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.		Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.
	Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltılık pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.		Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.

	Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.		İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.
	KEEP_WARM_72dpi		Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.
	Pirolitik: Pirolitik temizleme döngüleri, fırının iç kısmını otomatik olarak temizlemek için gerektiği gibi seçilebilir.		Hızlı ön ısıtma: Hızlı ön ısıtma işlevi, seçilen sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşmak için kullanılabilir.
	Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.		Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.
	Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.		Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.