

# SOP6900TX



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	8017709313968



## Aesthetics

Estetika	Victoria	Serigraphy type	Symbols
Barva	Nerezová ocel	Dvířka	S panelem
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	Rukojeť	Victoria
Design	Rounded	Barva rukojeti	Nerezová ocel
Materiál	Nerezová ocel	Logo	Applied
Typ oceli	Kartáčovaný	Ovládací knoflíky	Victoria
Typ skla	Clear	Barva ovládacích prvků	Ocelový efekt
Serigraphy colour	Black		

## 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 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Spodní část s ventilátorem

## Funkce čištění

 Pirolýza
---

## Možnosti



<b>Možnosti nastavení času</b>	Odložený start a automatické ukončení vaření	<b>Další možnosti</b>	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo
Minutka	Ano	<b>Možnost předvádění v showroomu</b>	Ano
Časovač	1	<b>Rychlé přehřívání</b>	Ano

## Technické parametry



<b>Capacity (Lt)</b>	60 l	<b>Topení pozastaveno při otevření dvířek</b>	Ano
<b>Caries dentis</b>	QS-Galileo	<b>Typ otevřených dvířek</b>	Standardní otevírání
<b>Minimální teplota</b>	30 °C	<b>Dvířka</b>	Chlad
<b>Maximální teplota</b>	260 °C	<b>Vyjímatelná dvířka</b>	Ano
<b>Počet polic</b>	5	<b>Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek</b>	Ano
<b>Počet ventilátorů</b>	1	<b>Vyjímatelná vnitřní dvířka</b>	Ano
<b>Počet světel</b>	2	<b>Celkový počet dveřních skel</b>	4
<b>Typ osvětlení</b>	Halogenová	<b>Komín</b>	Fixní
<b>Uživatelé vyměnitelné světlo</b>	Ano	<b>Chladicí systém</b>	Tečna
<b>Výkon osvětlení</b>	40 W	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Světlo při otevření dvířek</b>	Ano	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	No
<b>Nižší výkon topného článku</b>	1200 W	<b>Zámek dvířek během pyrolýzy</b>	Ano
<b>Horní topný článek – výkon</b>	1000 W	<b>Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)</b>	353x470x401 mm
<b>Prvek grilu – výkon</b>	1700 W	<b>Řízení teploty</b>	Elektronické
<b>Velký gril – výkon</b>	2700 W	<b>Materiál vnitřní části</b>	Smalt Ever clean
<b>Kruhový topný článek – výkon</b>	2000 W		

## Výkon/energetický štítek



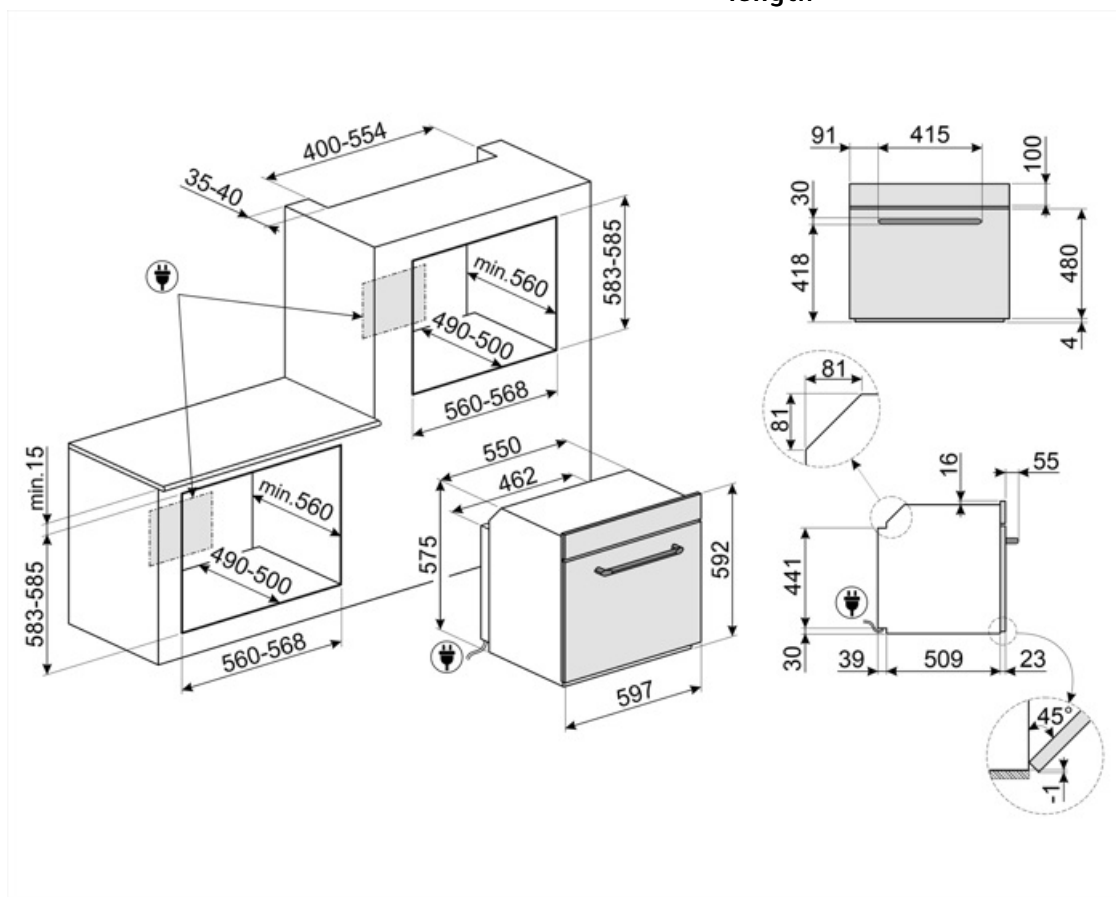
<b>Třída energetické účinnosti</b>	A	<b>Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu</b>	2,88 MJ
<b>Čistý objem vnitřního prostoru</b>	68 l	<b>Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem</b>	0,80 kWh
<b>Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu</b>	1,09 kWh	<b>Počet vnitřních prostorů</b>	1
<b>Spotřeba energie v konvenčním režimu</b>	3,92 MJ	<b>Třída energetické účinnosti</b>	95,2 %

## Přiložené příslušenství

<b>Stojan se zadním dorazem</b>	1	<b>Hluboký smaltovaný plech (50 mm)</b>	1
---------------------------------	---	---	---

## Elektrické připojení

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



**SOP6900TP**  
Kremová

## Symbols glossary

 <p>Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.</p>	 <p>A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků</p>
 <p>System chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>	 <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>
 <p>Čtyři skla: Počet skel dvířek.</p>	 <p>Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.</p>
 <p>Elektřina</p>	 <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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>	 <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>

- 
- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.              |  | Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.  |
|  | KEEP_WARM_72dpi   |  | 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. |  | Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.   |
|  | Vnitřní prostor trouby má 5 různých 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.  |