

# 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	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 předeheřívání</b>	Ano

## Technické parametry



<b>Minimální teplota</b>	30 °C	<b>Topení pozastaveno při otevření dvířek</b>	Ano
<b>Maximální teplota</b>	260 °C	<b>Typ otevřených dvířek</b>	Standardní otevírání
<b>Počet polic</b>	5	<b>Dvířka</b>	Chlad
<b>Počet ventilátorů</b>	1	<b>Vyjímatelná dvířka</b>	Ano
<b>Počet světel</b>	2	<b>Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek</b>	Ano
<b>Typ osvětlení</b>	Halogenová	<b>Vyjímatelná vnitřní dvířka</b>	Ano
<b>Uživatelé vyměnitelné světlo</b>	Ano	<b>Celkový počet dveřních skel</b>	4
<b>Výkon osvětlení</b>	40 W	<b>Komín</b>	Fixní
<b>Světlo při otevření dvířek</b>	Ano	<b>Chladicí systém</b>	Tečna
<b>Nižší výkon topného článku</b>	1200 W	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Horní topný článek – výkon</b>	1000 W	<b>Zámek dvířek během pyrolýzy</b>	Ano
<b>Prvek grilu – výkon</b>	1700 W	<b>Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)</b>	353x470x401 mm
<b>Velký gril – výkon</b>	2700 W	<b>Řízení teploty</b>	Elektronické
<b>Kruhový topný článek – výkon</b>	2000 W	<b>Materiál vnitřní části</b>	Smalt Ever clean

## Výkon/energetický štítek



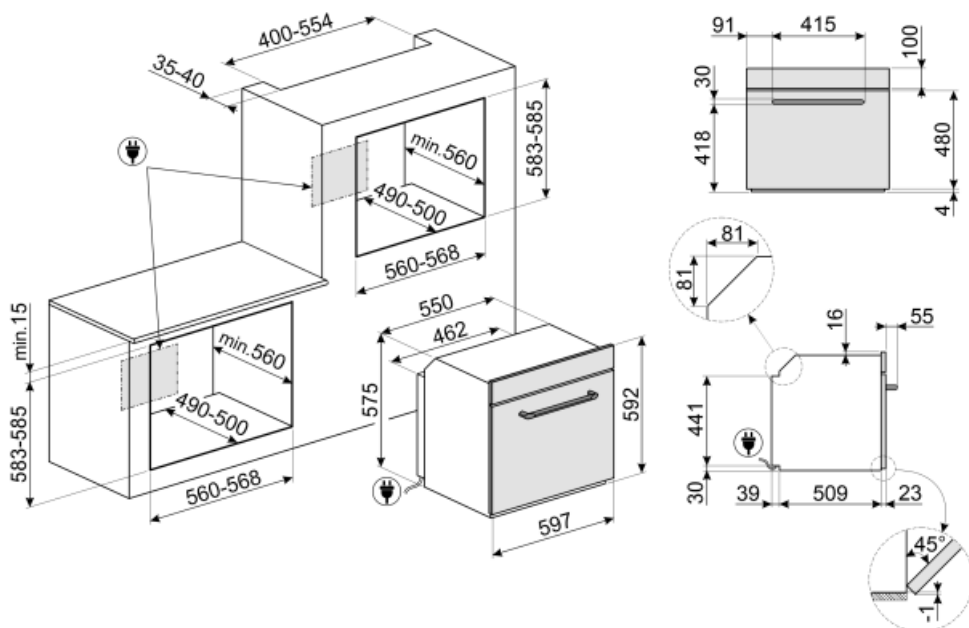
<b>Třída energetické účinnosti</b>	A	<b>Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu</b>	2.88 MJ
<b>Čistý objem vnitřního prostoru</b>	68 l	<b>Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem</b>	0.80 kWh
<b>Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu</b>	1.09 kWh	<b>Počet vnitřních prostorů</b>	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>Kmitočet (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Stávající</b>	13 A	<b>Power supply cable length</b>	150 cm
<b>Jmenovitý příkon</b>	3000 W		



## Not included 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.



### GTT2F

Kompletně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň), vhodná pro tradiční trouby. Jsou vyrobená z nerezové oceli, zaručují stabilitu a usnadňují hladké vytahování plechů. Sada obsahuje boční rámy, které nahradí rámy již dodané v troubě. Rámy sady jsou nezbytné pro instalaci teleskopických kolejnic



### ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



### 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.



### PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí  
šířka: 315 mm délka: 325 mm



### GTP2F

Teleskopická vodítka s částečnou extrakcí (1 úroveň), vhodná pro tradiční trouby. Jsou vyrobená z nerezové oceli, zaručují stabilitu a usnadňují hladké vytahování plechů. Sada obsahuje boční rámy, které nahradí rámy již dodané v troubě. Rámy sady jsou nezbytné pro instalaci teleskopických kolejnic



### PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům. Kryt na nábytek ve sloupcové instalaci více pecí



### ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



### 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.



---

## Alternative products

---






























**SOP6900TN**  
Černá



**SOP6900TP**  
Kremová

## Symbols glossary (TT)

 <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>...</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>

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <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>  |  |