

# SOP6900TX



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauni
Galileo platform	Traditional pyro
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709313968



## Estetiikka

<b>Estetiikka</b>	Victoria	<b>Painatustyyppi</b>	Symbolit
<b>Väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Ovi</b>	Mukana paneeli
<b>Pinnan viimeistely</b>	Sormenjälkiä hylkivä	<b>Kahva</b>	Victoria
<b>Design</b>	Pyöristetty	<b>Kahvan väri</b>	Ruostumaton teräs
<b>Materiaali</b>	Ruostumaton teräs	<b>Logo</b>	Lisätty
<b>Ruostumattoman teräksen tyyppi</b>	Harjattu	<b>Säätimet</b>	Victoria
<b>Lasin tyyppi</b>	Clear1	<b>Säätimien väri</b>	Ruostumaton teräs
<b>Väripainatus</b>	Musta		

## Säätimet



<b>Näytön nimi</b>	DigiScreen	<b>Säätimien asetus</b>	Säätimet
<b>Näyttöteknologia</b>	LED	<b>Säätimien lukumäärä</b>	2

## Ohjelmat/toiminnot

<b>Keitto-ohjelmien lukumäärä</b>	9
-----------------------------------	---

## Perintieset paistotoiminnot

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

## Puhdistustoiminnot

 Pyrolyysi
--

## Vaihtoehdot

<b>Ajastimen vaihtoehdot</b>	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	<b>Muut vaihtoehdot</b>
Minuuttiajastin	Kyllä	

## Tekniset ominaisuudet



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

## Suorituskyky/energiamerkintä



<b>Energialuokka</b>	A	<b>Energiankulutus kiertoilmatilassa</b>	2,88 MJ
<b>Uunin nettotilavuus</b>	68 l	<b>Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma</b>	0,80 kWh

Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma 1,09 kWh  
 Energiankulutus tavallisessa tilassa 3,92 MJ

Unien määrä 1  
 Energiatehokkuusindeksi (EEI) 95,2 %

## Mukana tulevat lisävarusteet

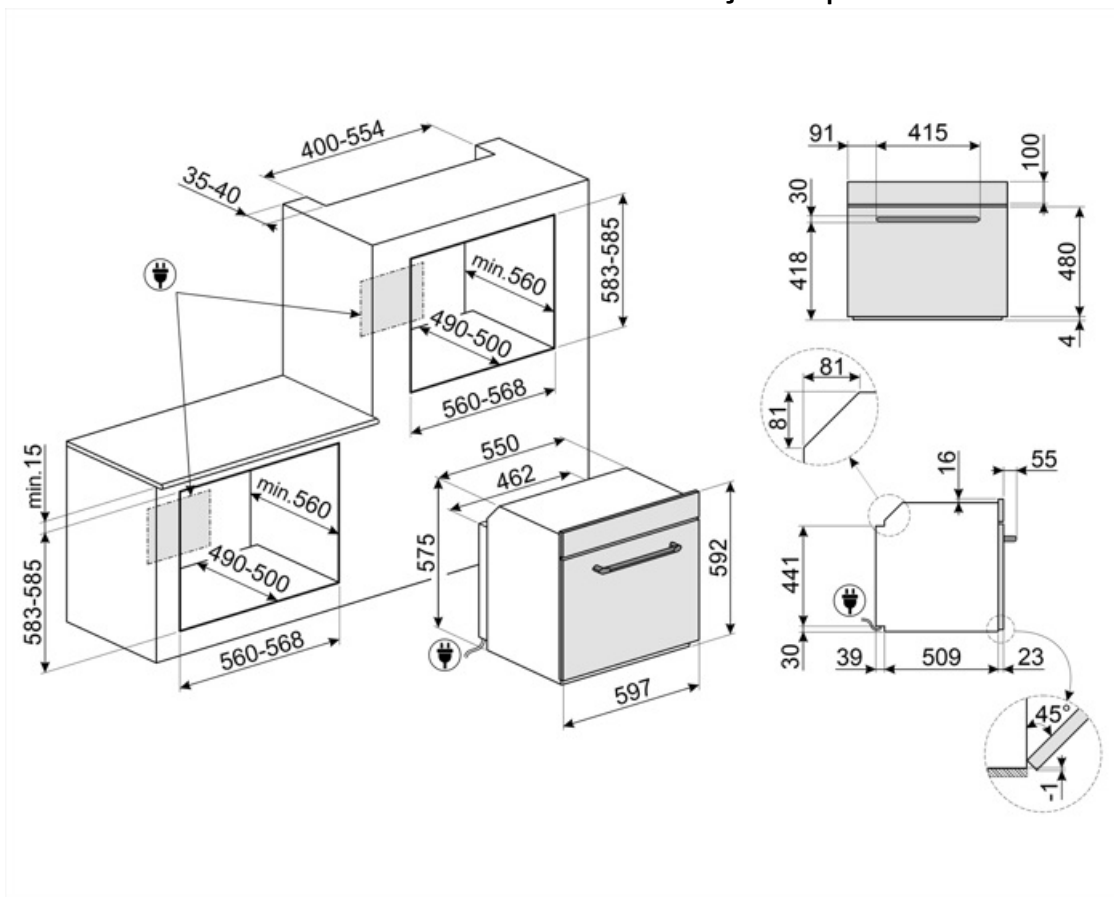
Ritilä, takapysäytys 1

Emaloitu syvä pelti (50 mm) 1

## Sähköliitännä

Virta 220-240 V  
 Sähköpistokkeen tyyppi Ei  
 Virta 13 A

Sähköliitännäteho (W) 3000 W  
 Virta (Hz) 50/60 Hz  
 Johdon pituus 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

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



### 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



### 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



### STONE

Suorakulmainen paistokivi  
Ihanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



---

## Alternative products

---



**SOP6900TN**













Musta
















**SOP6900TP**

Kermanvärinen

## Symbols glossary

-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  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 kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  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 kypsyttämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennyksistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle 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
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälit:** Kaksi vastakkaista sivuvälit lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä**
-  **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.
-  **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.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **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.
-  **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.**