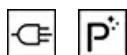


# SOP6900TX



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Tehnologia aburului	Piroliză tradițională
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709313968



## Estetică

Estetică	Victoria	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Oțel inoxidabil	Ușă	Cu panou
Finisaj	Rezistent la degete	Mâner	Victoria
Design	Rounded	Culoare mâner	Inox
Material	Oțel inoxidabil	Logo	Applied
Tip de oțel	Periat	Butoane rotative de control	Victoria
Tip sticlă	Curățare	Controlează culoarea	Efectul oțelului
Serigraphy colour	Black		

## Comenzi

			
Nume afișaj	DigiScreen	Setare control	Capete rotative
Tehnologie afișaj	LED	Nr. de controale	2

## Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	9
-------------------------	---

## Funcții tradiționale de gătit

Static	Ventilator asistat	Circulaire
Turbo	Eco	Grătar mare
Grătar ventilator (mare)	Bază	Partea inferioară asistată de ventilator

## Funcții de curățare

Piroliză
----------

## Opțiuni



<b>Opțiuni de stabilire a orei</b>	Pornire întârziată și gătire automată finală	<b>Alte opțiuni</b>	Țineți cald, Eco light
Supraveghetor minute	Da	<b>Opțiunea demo Showroom</b>	Da
Temporizatorul	1	<b>Preîncălzire rapidă</b>	Da

## Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Temperatură maximă	260 °C	Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard
Nr. de rafturi	5	Ușă	Rece
N. de ventilatoare	1	Ușă detașabilă	Da
Nr. lumini	2	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Tip lumină	Halogen	Ușă interioară detașabilă	Da
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Nr. total de uși de sticlă Coș	4 Fix
Puterea de iluminare	40 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Cooling duct	Double
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Element de încălzire superior – Putere	1000 W		
Element grătar – Putere	1700 W		
Grătar mare – Putere	2700 W		
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W		

Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	353x470x401 mm
Controlul temperaturii	Electronic
Material cavitate	Email mereu curat

## Etichetă performanță/energie



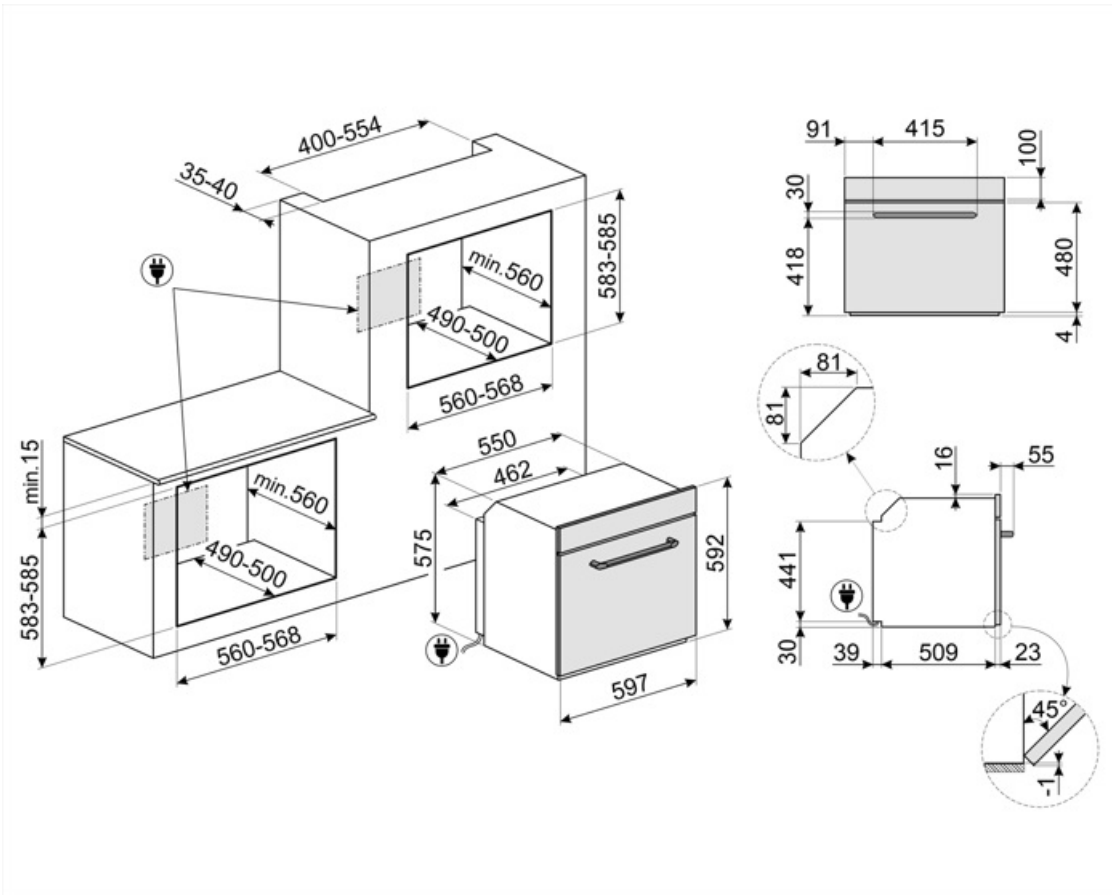
Clasa de eficiență energetică	A	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.88 MJ
Volumul net al cavității	68 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.80 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ	Indicele de eficiență energetică	95,2 %

## Accesorii incluse

Raft cu spătar	1	Tavă adâncă emailată (50 mm)	1
----------------	---	---------------------------------	---

## Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	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.



### ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



### GTP2F

Ghidaje telescopice parțial extensibile (1 nivel), potrivite pentru cuptoarele tradiționale. Realizate din oțel inoxidabil, acestea garantează stabilitatea și facilitează extragerea ușoară a tăvilor. Kitul include ramele laterale, pentru înlocuirea celor deja furnizate odată cu cuptorul. Ramele din kit sunt esențiale pentru a putea instala șinele telescopice



### PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil  
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



### STONE

Piatră refractară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x Î 1,8 x I 37,5 cm.



### 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

Tavă emailată, 50 mm adâncime



### GTT2F

Ghidaje telescopice complet extensibile (1 nivel), potrivite pentru cuptoarele tradiționale. Realizate din oțel inoxidabil, acestea garantează stabilitatea și facilitează extragerea fără probleme a tăvilor Kitul include ramele laterale, pentru înlocuirea celor deja furnizate odată cu cuptorul. Ramele din kit sunt esențiale pentru a putea instala șinele telescopice



### PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



---

## Alternative products

---


















**SOP6900TN**  
Negru



**SOP6900TP**  
Crem

## Symbols glossary (TT)

-  A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
-  Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
-  Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.
-  Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
-  Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.
-  Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
-  Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
-  Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
-  Electric
-  Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.
-  Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
-  Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.

-  **Circular:** este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
-  **Grătar:** Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
-  **Turbo:** căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.
-  **Geamul interior al ușii:** poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  **Lumini laterale:** Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  **Preîncălzire rapidă:** gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.
-  **Control electronic:** Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.
-  ...
-  **ECO:** gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
-  **Grătar cu ventilator:** căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  **Toate ușile interioare din sticlă:** Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ:** cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
-  **5** Cavitata cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
-  **66 lt** Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.