# SOP6900TX



| | |
|---|---|
| **Kategori** | 60cm |
| **Ürün Ailesi** | Fırın |
| **Güç kaynağı** | Elektrik |
| **Isı kaynağı** | ELEKTRİK |
| **Pişirme metodu** | Termo-havalandırmalı |
| **Buhar teknolojisi** | Geleneksel piro |
| **Temizleme sistemi** | Pirolitik |
| **EAN kodu** | 8017709313968 |

## Estetik

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetik** | Victoria | **Serigraphy type** | Symbols |
| **Renk** | Paslanmaz çelik | **Kapı** | Panel ile |
| **Son işlemler** | Parmak izi tutmaz | **Kulp** | Victoria |
| **Design** | Rounded | **Kulp Rengi** | Paslanmaz çelik |
| **Malzeme** | Paslanmaz çelik | **Logo** | Applied |
| **Çelik tipi** | Fırçalanmış | **Kontrol düğmeleri** | Victoria |
| **Cam tipi** | Clear | **Kumandaların rengi** | Çelik efekti |
| **Serigraphy colour** | Black | | |

## Kumandalar

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

## Programlar / Fonksiyonlar

| | |
|---|---|
| **Pişirme fonksiyonu sayısı** | 9 |

**Geleneksel pişirme fonksiyonları**

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

**Temizleme fonksiyonları**

Piroliz

## Seçenekler

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Zaman ayarlama seçenekleri** | Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu | **Timer** | 1 |
| **Dakika sayacı** | Evet | **Diğer seçenekler** | |

## Teknik özellikler

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacity (Lt)** | 68 l | **Kapı açıldığında ısıtma beklemede** | Evet |
| **Boşluk** | QS-Galileo | **Kapı açma tipi** | Standart açılma |
| **Minimum Sıcaklık** | 30 °C | **Kapı** | Soğuk |
| **Maksimum sıcaklık** | 260 °C | **Çıkarılabilir kapı** | Evet |
| **Raf sayısı** | 5 | **Tamamı camlı iç kapı** | Evet |
| **Fan sayısı** | 1 | **Çıkarılabilir iç kapı** | Evet |
| **Lamba sayısı** | 2 | **Kapı camlarının toplam sayısı** | 4 |
| **Lamba tipi** | Halojen | **Baca** | Sabit |
| **Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba** | Evet | **Soğutma sistemi** | Teğetsel |
| **Lamba gücü** | 40 W | **Cooling duct** | Double |
| **Kapı açıldığında yanar** | Evet | **Speed Reduction Cooling System** | No |
| **Alt ısıtma elemanı gücü** | 1200 W | **Piroliz Sırasında Kapı Kilidi** | Evet |
| **Üst ısıtma elemanı - Güç** | 1000 W | **Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)** | 353x470x401 mm |
| **Izgara elemanı - güç** | 1700 W | **Sıcaklık kontrolü** | Elektronik |
| **Büyük ızgara - Güç** | 2700 W | **Boşluk malzemesi** | Ever clean Emaye |
| **Dairesel ısıtma elemanı - Güç** | 2000 W | | |

## Performans / Enerji Etiketi

| | |
|---|---|
| **Enerji verimliliği sınıfı** | A |

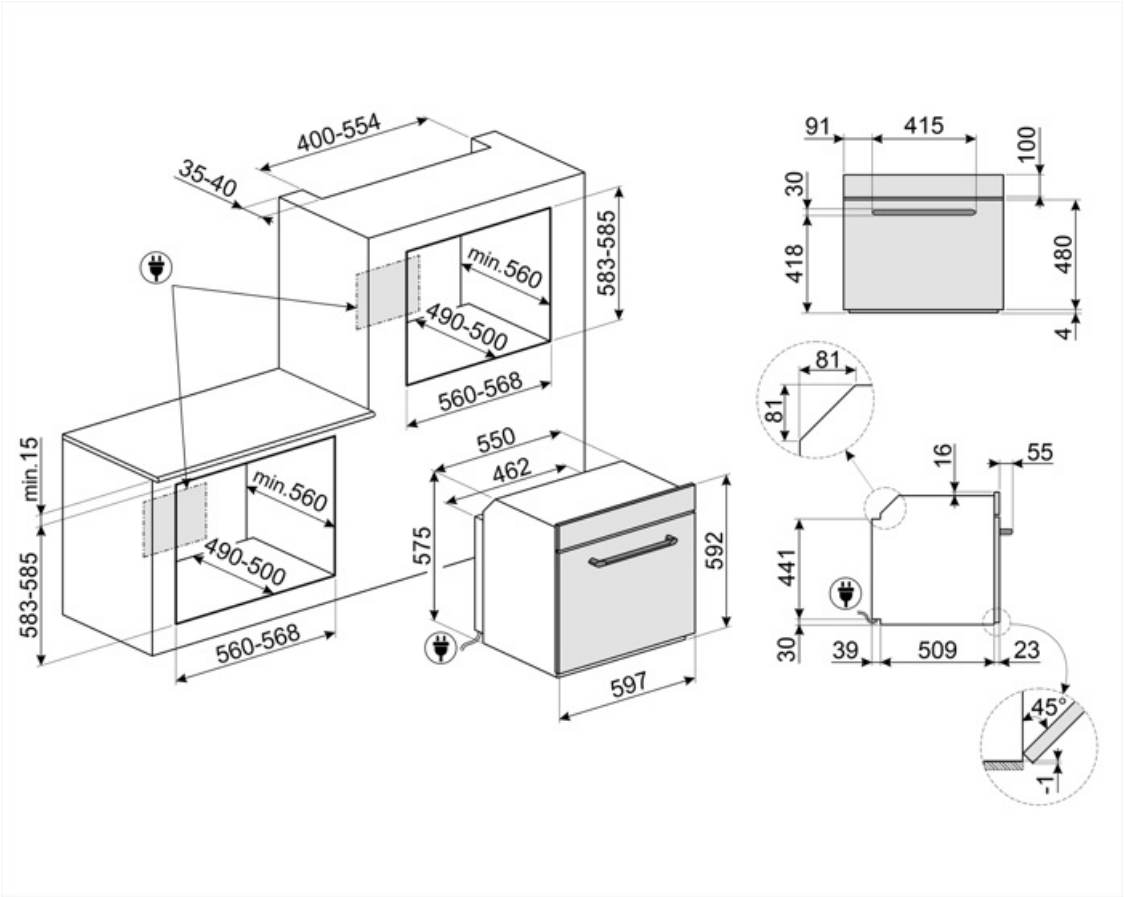
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Boşluğun net hacmi** | 68 l | **Hava konveksiyonunda enerji tüketimi** | 2,88 MJ |
| **Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi** | 1,09 kWh | **Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi** | 0,80 kWh |
| **Konvansiyonel modda enerji tüketimi** | 3,92 MJ | **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 | **Nominal güç** | 3000 W |
| **Fiş** | Hayır | **Frekans (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Akım** | 13 A | **Güç kaynağı kablo uzunluğu** | 150 cm |



## Compatible Accessories



**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



**STONE2**

Tutamakları 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 ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.



**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

## Alternative products



**SOP6900TN**

Siyah



**SOP6900TP**

Krem

# Symbols glossary



Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Elektrik



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.



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 uygunudur.



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.




ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, 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 kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.

Pirolitik: Pirolitik temizleme döngüleri, fırının iç kısmını otomatik olarak temizlemek için gerektiği gibi seçilebilir.

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.

LED teknolojili 4,3 inç ekran, düğmelerle kullanılabilirlik + 3 dokunmatik tuş