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

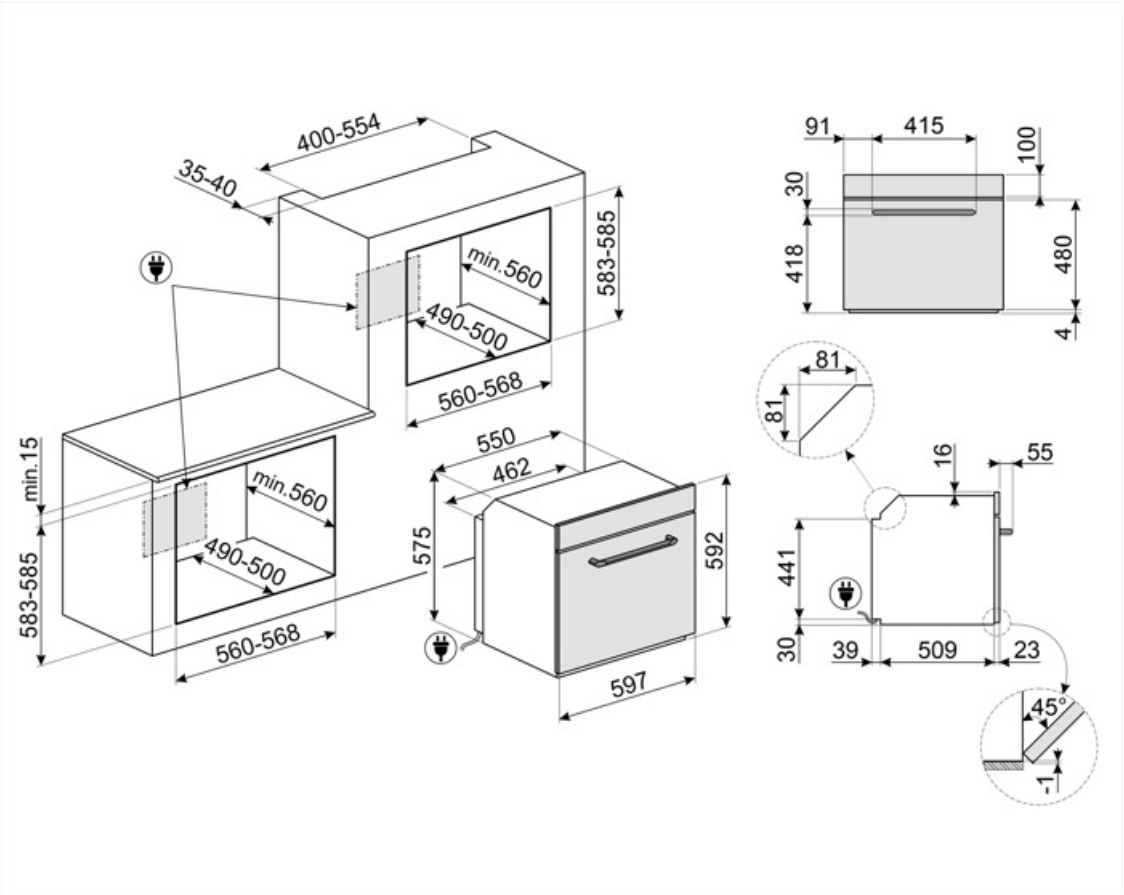
Boşluğun net hacmi	68 l	**Hava konveksiyonunda enerji tüketimi**	2.88 MJ
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1.09 kWh	**Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi**	0.80 kWh
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3.92 MJ	**Boşluk sayısı**	1
		Enerji verimliliği endeksi	95.2 %

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.



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.



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



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



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.

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.

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

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

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.

Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

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

Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.