

SOP6900TX



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



Estetiikka

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

Säätimet



Näytön nimi	DigiScreen	Säätimien asetus	Säätimet
Näyttöteknologia	LED	Säätimien lukumäärä	2

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
-----------------------------------	---

Perintieset paistotoiminnot

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

Puhdistustoiminnot

 Pyrolyysi

Vaihtoehdot



Ajustimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	Esittelytila	Kyllä
Minuuttiajastin	Kyllä	Nopea esilämmitys	Kyllä
Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light		

Tekniset ominaisuudet



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

Suorituskyky/energiamerkintä



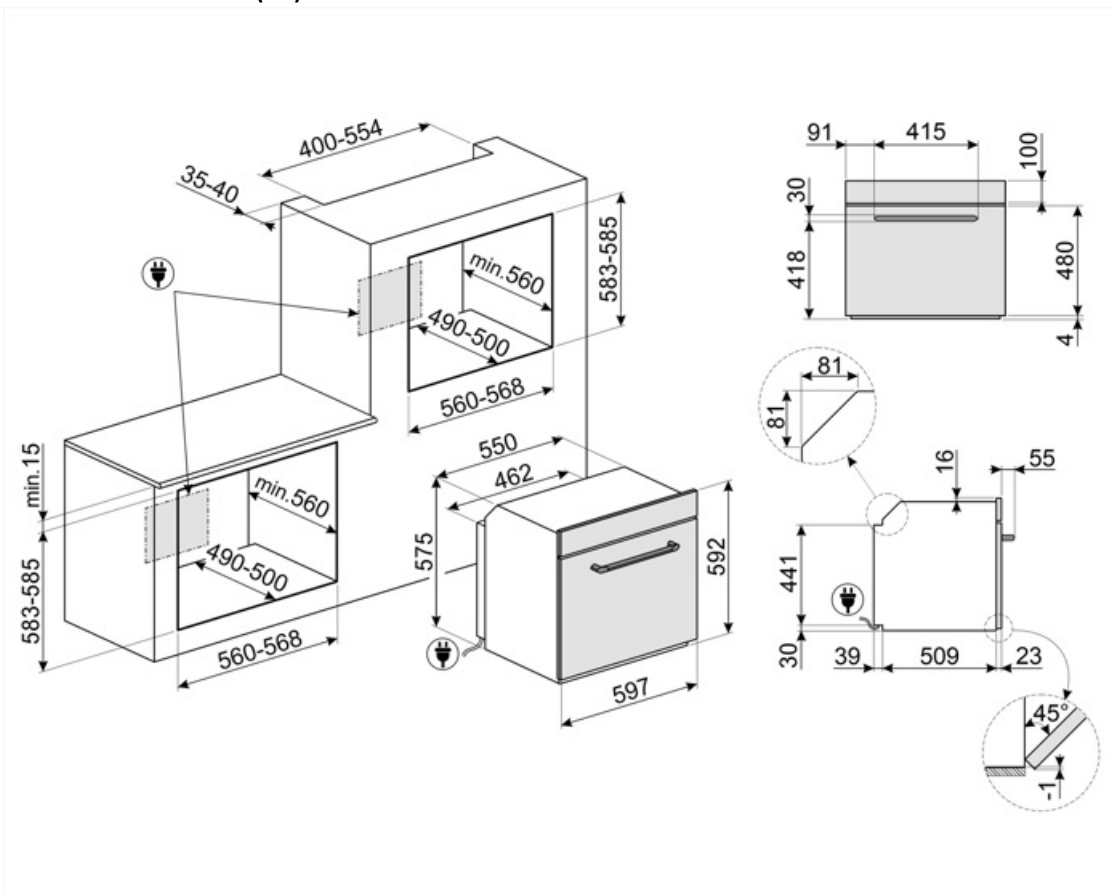
Energialuokka	A	Energiankulutus kiertoilmatilassa	2.88 MJ
Uunin nettotilavuus	68 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.80 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1.09 kWh	Uunien määrä	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3.92 MJ	Energiatehokkuusindeksi (EEI)	95,2 %

Vakiovarusteet

Ritilä, takapysäytys	1	Emaloitu syvä pelti (50 mm)	1
----------------------	---	-----------------------------	---

Sähköliitännät

Virta	220-240 V	Virta (Hz)	50/60 Hz
Virta	13 A	Johdon pituus	150 cm
Sähköliitännätäteho (W)	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

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



GTP2F

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso), soveltuvat perinteisille uuneille. Valmistettu ruostumattomasta teräksestä: takaavat vakauden ja helpottavat peltien sulavaa poistoa. Sarjaan kuuluvat sivukehykset, jotka korvaavat uunissa valmiiksi olevat. Sarjan kehykset ovat edellytys teleskooppikiskojen asentamiselle



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen 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.



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



GTT2F

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso), soveltuvat perinteisille uuneille. Valmistettu ruostumattomasta teräksestä, takaavat vakautta ja helpottavat peltien sujuvaa poistoa. Sarjaan kuuluvat sivukehykset, jotka korvaavat uunissa valmiiksi olevat. Sarjan kehykset ovat edellytys teleskooppikiskojen asentamiselle



PR3845X

Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä. Huonekalusuojus usean uunin torniasennusta varten



Alternative products



SOP6900TN













Musta



















SOP6900TP

Kermanvärinen

Symbols glossary

 <p>Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.</p>	 <p>...</p>
 <p>Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.</p>	 <p>Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.</p>
 <p>Sähkö</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  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 kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaisille 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 puhtana.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  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.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  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.
-  Sivuvuorat: Kaksi vastakkaisista sivuvuoraa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.
-  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.