

SOP6900TP



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709312237



Æstetik

Æstetik	Victoria	Type af silketryk	Symboler
Farve	Creme	Låge	Med paneler
Design	Afrundet	Håndtag	Victoria
Materiale	Lakeret materiale	Håndtag farve	Rustfrit stål
Type af stål	Børstet	Logo	Benyttet
Glastype	Clear1	Betjeningsknapper	Victoria
Farve silketryk	Sort	Betjening farve	Ståleffekt

Betjeneringer

			
Displaynavn	DigiScreen	Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LED'er	Ant. knapper	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner



Valgmuligheder



Timerindstillinger

Forsinket start og
automatiske slut
tilberedning

Minutur

Ja

Timer

Ja

Andre muligheder

Udstillingstilstand

Hold varm, Øko-lys

Ja

Hurtig genopvarmning

Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur 60 °C

Maksimal temperatur 280 °C

Antal hylder 5

Antal lamper 2

Type af lamper Halogen

Lys, der kan udskiftes af
brugeren Ja

Lys effekt 40 W

Lys, når lågen åbnes Ja

Nedre varmelegeme -
effekt 1200 W

Øvre varmelegeme -
effekt 1000 W

Grillelement - effekt 1700 W

Stor grill – effekt 2700 W

Rundt varmelegeme -
effekt 2000 W

Døråbning type

Standardåbning

Låge

Køl

Aftagelig låge

Ja

Inderlåge i fuldt glas

Ja

Aftagelige indvendig
låge

Ja

Samlet antal lågeglas

4

Emhætte af
skorstenstype

Fast

Kølesystem

Tangentiel

Kølekanal

Dobbelt

Låge låst under
pyrolyse

Ja

Nettodimensioner for
indvendigt rum (HxBxD)

353x470x401 mm

Temperaturstyring

Elektronisk

Ovnrum materiale

Ever Clean-emaile

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A

Rummets nettorumfang 68 l

Energiforbrug pr. cyklus
i konventionel tilstand 1.09 kWh

Energiforbrug i
konventionel tilstand 3.92 MJ

Energiforbrug i tvunget
konvektion, første rum 2.88 MJ

Energiforbrug per cyklus
i ventilator-tvungen
konvektion 0.80 kWh

Antal rum 1

Energieffektivitetsindeks 95,2 %

Medfølgende tilbehør

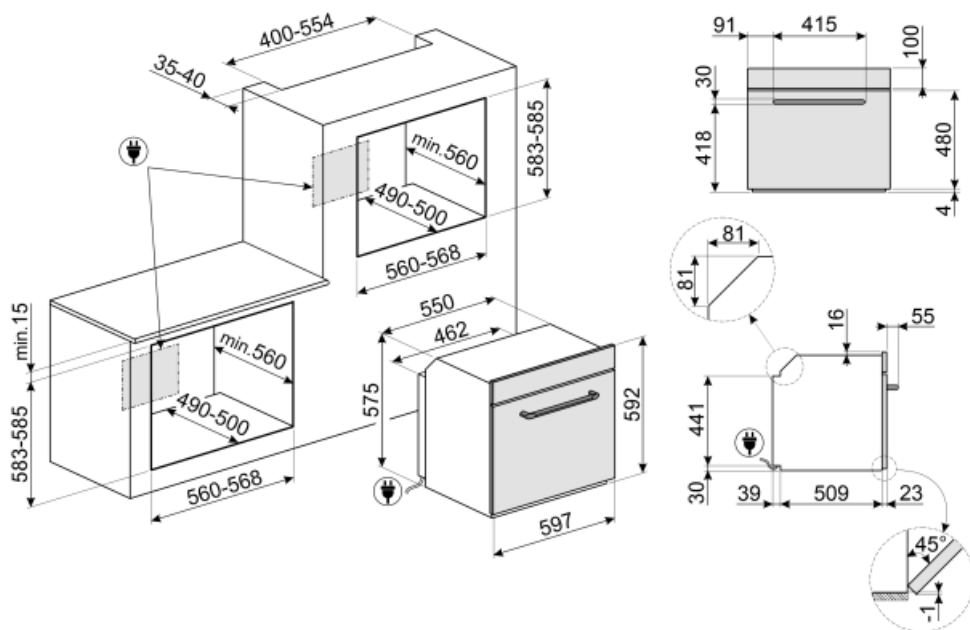
Rist med bagstop 1

Emaljeret dyb bakke (50 1 mm)

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V
Nuværende	13 A
Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W

Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Kabellængde	150 cm



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.

GTT2F



Helt udtrækkelige teleskopskinner (1 niveau), egnede til traditionelle ovne. Fremstillet i rustfrit stål og garanterer stabilitet og letter den jævne ekstraktion af bakkerne Sættet indeholder siderammerne, som erstatter dem, der allerede er leveret i ovnen. Sættets rammer er afgørende for at kunne installere teleskopskinnerne

ET50

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



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.

PALPZ



Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm

GTP2F



Delvist udtrækkelige teleskopskinner+siderammer (1 niveau), egnet til traditionelle ovne. Udført i rustfrit stål, garanterer de stabilitet og letter den jævne ekstraktion af bakkerne. Sættet indeholder siderammerne, som erstatter dem, der allerede leveres i ovnen. Sættets rammer er afgørende for at kunne installere teleskopskinnerne

PR3845X



Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne

ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



STONE



Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Alternative products



SOP6900TN

Sort



SOP6900TX

Rustfrit stål

Symbols glossary (TT)

	Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
	Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.		Elektrisk
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisch, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen		Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.
	Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
	Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

	Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.		Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
	Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.		Inderlåde i ren glas: Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
	Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.		KEEP_WARM_72dpi
	Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.		PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
	Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.		Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
	Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.		Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
	...		