

SOP6900TN



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709314903



Æstetik

Æstetik	Victoria	Type af silketryk	Symboler
Farve	Sort	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	Hvid	Betjening farve	Ståleffekt

Betjeninger



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



Pyrolyse

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys
Minutur	Ja	Udstillingstilstand	Ja
Timer	Ja	Hurtig genopvarmning	Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C	Døråbning type	Standardåbning
Maksimal temperatur	280 °C	Låge	Køl
Antal hylder	5	Aftagelig låge	Ja
Antal lamper	2	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Type af lamper	Halogen	Aftagelige indvendig låge	Ja
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	Samlet antal lågeglas	4
Lys effekt	40 W	Emhætte af skorstenstype	Fast
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølesystem	Tangential
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Kølekanal	Dobbelt
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	Låge låst under pyrolyse	Ja
Grillelement - effekt	1700 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	353x470x401 mm
Stor grill – effekt	2700 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja		

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A
Rummets nettorumfang	68 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1.09 KWh
Energiforbrug i konventionel tilstand	3.92 MJ

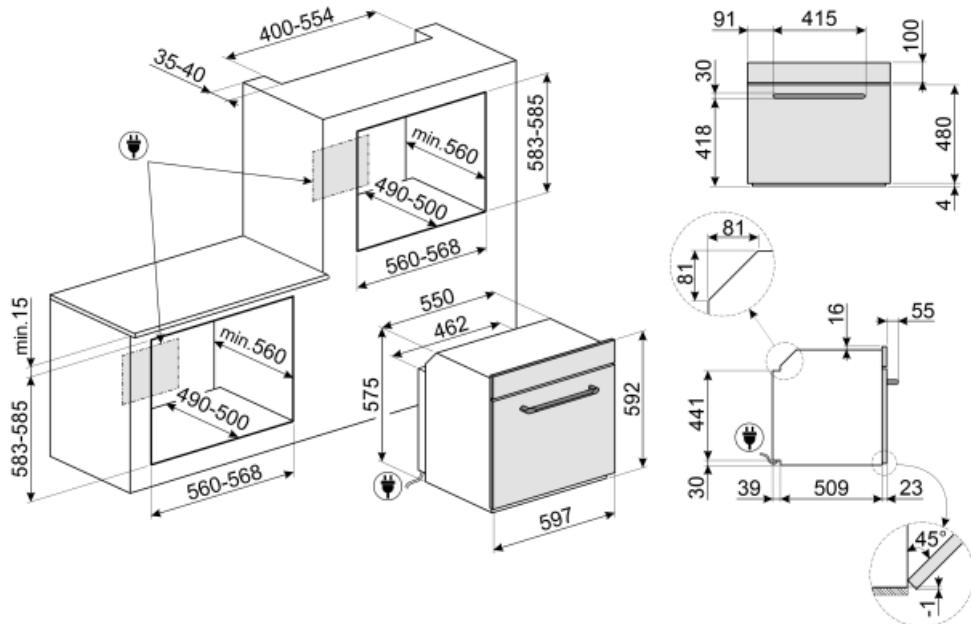
Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2.88 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen	0.80 KWh
konvektion	
Antal rum	1
Energieffektivitetsindeks	95,2 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bægstop	1	Emaljeret dyb bakke (50 mm)
------------------	---	-----------------------------

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	150 cm
Elektrisk tilslutning, normering (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.



GTT2F

Helt udtrækkelige teleskopskinne (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 teleskopskinne



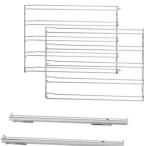
ET50

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.



GTP2F

Delvist udtrækkelige teleskopskinne+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 teleskopskinne



PR3845X

Antifinger pressure plate rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



PALPZ

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



Alternative products



SOP6900TX

Rustfrit stål



SOP6900TP

Creme

Symbols glossary (TT)



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Elektrisk



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, 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 ovnsvæggene 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



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.



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.



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.



Air cooling system: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



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.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



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 møблernes sider mod overophedning af ovnen.



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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.



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 brunning til retter.



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.



Glassen på underlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde 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%.



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.



...



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.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



KEEP_WARM_72dpi



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 brugerjusterbare funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.