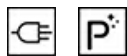


SOP6900TN



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



Æstetik

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

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



Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske sluttilberedning
Minutur	Ja
Timer	Ja

Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys
Udstillingstilstand	Ja
Hurtig genopvarmning	Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C
Maksimal temperatur	260 °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
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja

Døråbningstype	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 %

Compatible 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.



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

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



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.



PALPZ

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



AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



GTP2F

Delvist udtrækelige 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



GTT2F

Helt udtrækelige 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



PR3845X

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



STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



Alternative products



SOP6900TX















Rustfrit stål



SOP6900TP

Crema

Symbols glossary

 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklusen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>...</p>
 <p>Firdobbelt glasdøre: Antal glaslåger.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Elektrisk</p>	 <p>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 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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  **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
-  **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 brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **68 lt** Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  **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.
-  **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.
-  **Glasset på inderlågen:** 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.
-  **79 lt** Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.