# SOP6900TN




| | |
|---|---|
| **Catégorie** | 60 cm |
| **Famille** | Fours |
| **Alimentation** | Electrique |
| **Source de chaleur première cavité** | Electrique |
| **Mode de cuisson** | Chaleur tournante |
| **Technologie Galileo** | Traditionnel pyrolyse |
| **Système de nettoyage** | Pyrolyse |
| **Code EAN** | 8017709314903 |

## Esthétique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Esthétique** | Victoria | **Porte** | Avec cadre |
| **Couleur** | Noir | **Poignée** | Victoria |
| **Design** | Bombé | **Couleur de la poignée** | Inox |
| **Matériau** | Matériau émaillé | **Logo** | Appliqué |
| **Type de verre** | Standard (clair) | **Esthétique des manettes** | Victoria |
| **Couleur de la sérigraphie** | Blanc | **Couleur des manettes** | Effet inox |
| **Type de sérigraphie** | Symboles | | |

## Commandes

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nom afficheur** | DigiScreen | **Type de commandes** | Manettes |
| **Technologie de l'afficheur** | LED | **Nombre de manettes** | 2 |

## Programmes / Fonctions

| | |
|---|---|
| **Nombre de fonctions de cuisson** | 9 |

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- ECO
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole
- Sole ventilé

**Fonctions de nettoyage**

- Pyrolyse

## Options

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Options de programmation de la durée de cuisson** | Début et fin de cuisson | **Minuteur réglable** | 1 |
| **Minuteur** | oui | | |

## Technologie

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacité (l)** | 68 l | **Puissance résistance circulaire** | 2000 W |
| **Cavité** | QS-Galileo | **Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte** | oui |
| **Température minimale** | 30 °C | **Type d'ouverture de la porte** | Abattante |
| **Température maximale** | 260 °C | **Porte** | Froide |
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 5 | **Porte démontable** | oui |
| **Nombre de turbines** | 1 | **Porte intérieure plein verre** | oui |
| **Nombre de lampes** | 2 | **Porte intérieure démontable** | oui |
| **Type d'éclairage** | Halogène | **Nombre total de vitres de la porte** | 4 |
| **Lumière remplaçable par l'utilisateur** | oui | **Cheminée** | Fixe |
| **Puissance de l'éclairage** | 40 W | **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Eclairage à l'ouverture de la porte** | oui | **Conduit de refroidissement** | Double |
| **Puissance résistance sole** | 1200 W | **Verrouillage porte pendant la pyrolyse** | oui |
| **Puissance résistante voûte** | 1000 W | **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 353x470x401 mm |
| **Puissance résistance gril** | 1700 W | **Contrôle de température** | Électronique |
| **Puissance résistance gril fort** | 2700 W | **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean |

## Performance / Etiquette Energétique

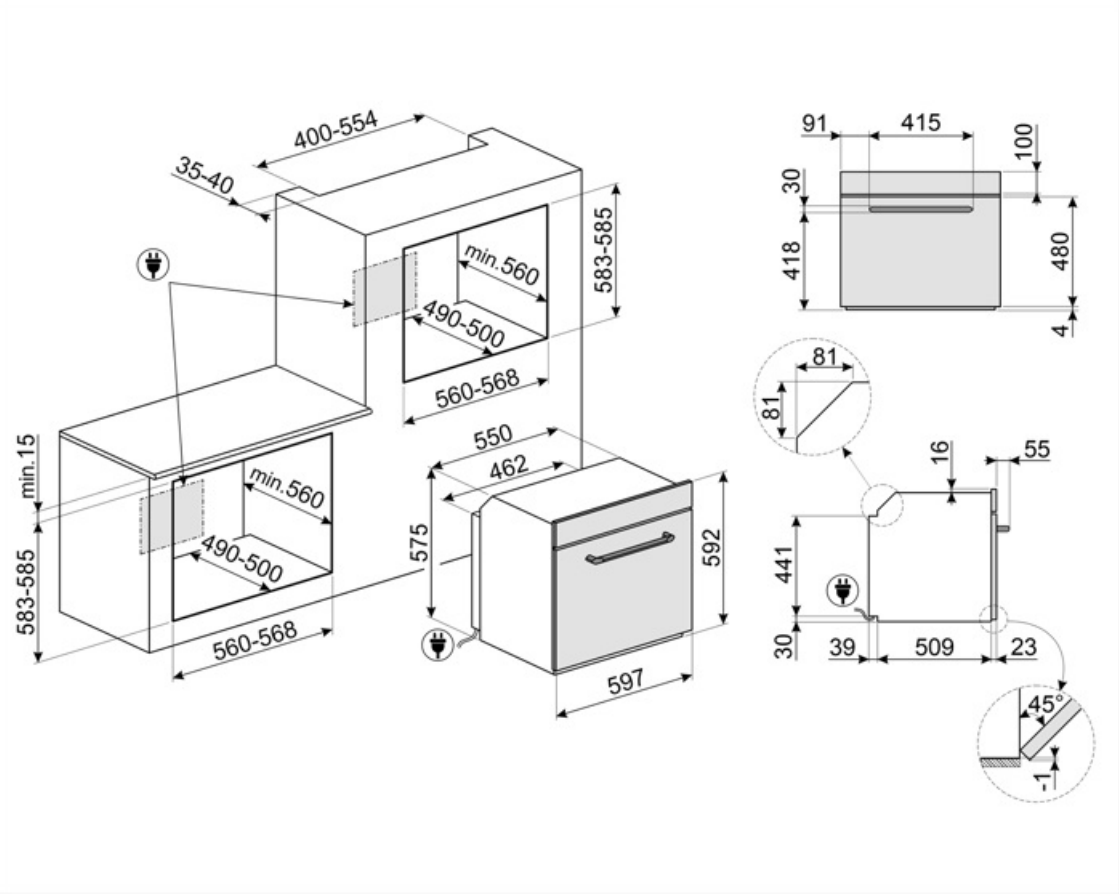
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Classe d'efficacité énergétique** | A | **Consommation d'énergie en convection forcée** | 2,88 MJ |
| **Volume net** | 68 l | **Consommation d'énergie en convection forcée** | 0,80 kWh |
| **Consommation d'énergie en convection naturelle** | 1,09 kWh | **Nombre de cavités** | 1 |
| **Consommation d'énergie en mode conventionnel** | 3,92 MJ | **Indice d'efficacité énergétique** | 95,2 % |

## Accessoires inclus

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grille avec arrêt arrière** | 1 | **Lèchefrite (profondeur 50 mm)** | 1 |

## Raccordement électrique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tension** | 220-240 V | **Puissance nominale** | 3000 W |
| **Type de prise** | Non | **Fréquence** | 50/60 Hz |
| **Intensité** | 13 A | **Longueur du câble d'alimentation** | 150 cm |



## Accessoires Compatibles



### AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 20 mm. Parfait pour une large gamme de pâtisseries savoureuses et sucrées.



### GTP2

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



### ET50

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 50 mm. Parfait pour cuire et rôtir la viande et le poisson en sauce. Idéal également pour expérimenter des accompagnements légers et croustillants.



### GTT2



### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.

## Alternative products



**SOP6900TX**

Inox



**SOP6900TP**

Crème

# Symbols glossary



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie




Afficheur Digital



Electrique



Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.

Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.

Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.

Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

Indique le volume utile de la cavité du four.