

SOP6900TN



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Galileoplattform	Traditionell ugn med pyrolytisk rengöring
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709314903



Estetisk linje

Estetik	Victoria	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Svart	Dörrtyp	Med panel
Design	Rundad	Handtag	Victoria
Material	Lackad stål	Färg på handtag	Rostfritt stål
Typ av rostfritt stål	Borstad	Typ av logotype	Utanpåliggande
Typ av glas	Klart	Kontrollvred	Victoria
Färg screentryck	Vit	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande

Kommandon



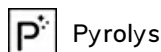
Displaytyp	DigiScreen	Typ av kontroll	Vred
Displayteknik	LED	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9
 Traditionella tillagningsfunktioner

Statisk	Ventilerad	Varmluft
Snabb	Eco	Stor grill
Fläkt + grill (stor)	Undervärme	Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner



Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	Övriga tillval	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning
Timer	Ja	Demoläge	Ja
Timer	1	Snabbuppvärmning	Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	30 °C	Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Maximum temperatur	260 °C	Typ av lucköppning	Underhängd
Antal hyllplan	5	Lucka	Kyld dörr
Dubbel fläkt	1	Avtagbar lucka	Ja
Antal lampor	2	Innerlucka i helglas	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Avtagbar innerlucka	Ja
Utbytbar lampa	Ja	Totalt antal glas i luckan	4
Effekt lampa	40 W	Skorsten	Fast
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Kylkanal	Dubbel
Effekt övre värmeelement	1000 W	Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Effekt Grillelement	1700 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Effekt stora grillelementet	2700 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt varmluftelement	2000 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A	Energiförbrukning i konvektionsläge	2.88 MJ
Nettovolym	68 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.80 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.09 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.92 MJ	Energieffektivitetsindex	95,2 %

Standardtillbehör

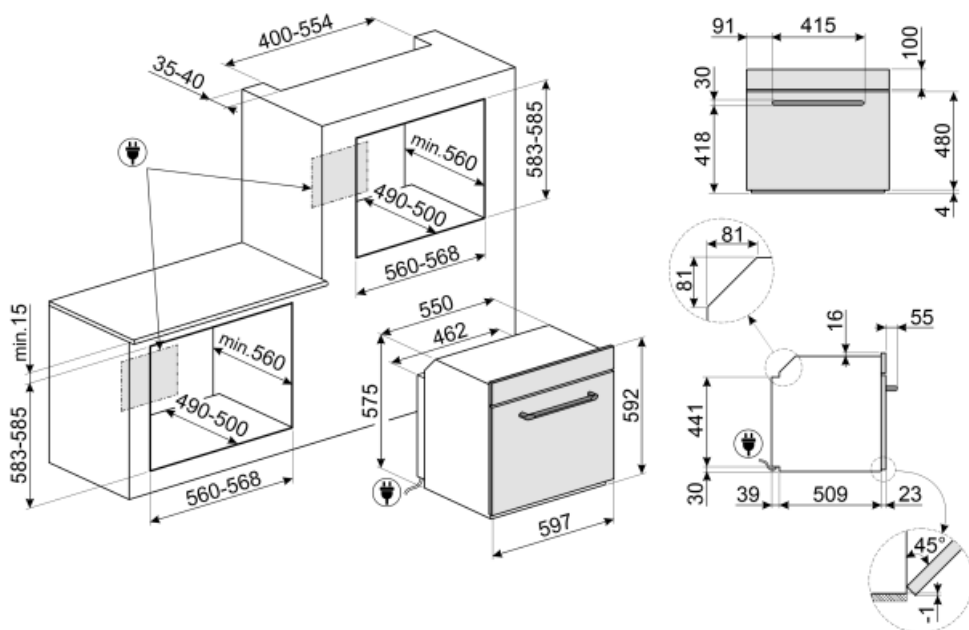
Galler med bakre stopp 1

Djup emaljerad plåt, (50 1 mm)

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
 Spänning 13 A
 Anslutningseffekt 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Sladdens längd 150 cm



Tillbehör ingår ej

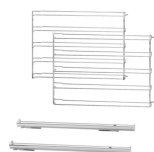
AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



GTT2F

Helt utdragbara teleskopstyrningar (1 nivå), lämplig för SO och SOP-Ugnar. Tillverkade i rostfritt stål, de garanterar stabilitet och underlättar smidig utdragning av brickorna Satsen innehåller ugnsstegar för att ersätta de som redan levererats i ugnen. Stegarna krävs för att kunna installera teleskopskenorna



ET50

Emaljerad plåt, 50 mm djup



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



GTP2F

Delvis utdragbara teleskopstyrningar (1 nivå), lämplig för SO och SOP-Ugnar. Tillverkade i rostfritt stål, de garanterar stabilitet och underlättar smidig utdragning av plåtar Satsen innehåller ugnsstegar för att ersätta de som redan levererats i ugnen. Stegarna krävs för att kunna installera teleskopskenorna



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



Alternative products



SOP6900TX

















Rostfritt stål














SOP6900TP

Crema

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>4 lager glas i ugnsluckan</p>
 <p>Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.</p>	 <p>Elektrisk anslutning</p>
 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>	 <p>Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.</p>
 <p>Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>	 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>
 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>
 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | <p>Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.</p> |  | <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p> |
|  | <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p> |  | <p>Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.</p> |
|  | <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p> |  | <p>Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.</p> |
|  | <p>Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.</p> |  | <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.</p> |
|  | <p>Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, suffléer och puddingar.</p> |  | <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |
|  | <p>...</p> | | |