

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

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



Kapacitet (liter)	60 l	Effekt varmluftelement	2000 W
Kavität	QS-Galileo	Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Minimum temperatur	30 °C	Typ av lucköppning	Underhängd
Maximum temperatur	260 °C	Lucka	Kyld dörr
Antal hyllplan	5	Avtagbar lucka	Ja
Dubbel fläkt	1	Innerlucka i helglas	Ja
Antal lampor	2	Avtagbar innerlucka	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Totalt antal glas i luckan	4
Utbytbar lampa	Ja	Skorsten	Fast
Effekt lampa	40 W	Kylsystem	Tangential
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylkanal	Dubbel
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Effekt övre värmeelement	1000 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Effekt Grillelement	1700 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt stora grillelementet	2700 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 %

Medföljande tillbehör

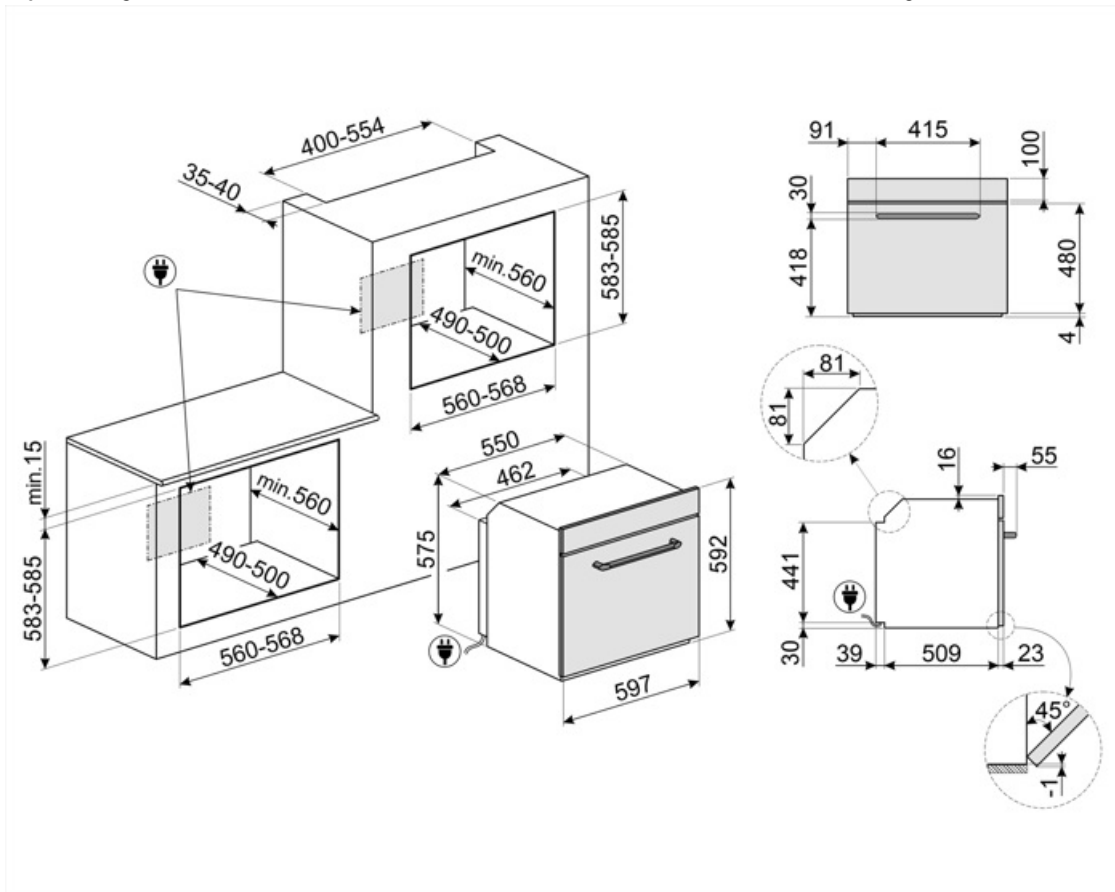
Galler med bakre stopp 1

Djup emaljerad plåt, (50 1 mm)

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
 Typ av kontakt Nej
 Spänning 13 A

Anslutningseffekt 3000 W
 Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Sladdens längd 150 cm



Kompatibela Tillbehör

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.



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.



ET50

Emaljerad plåt, 50 mm djup



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.



PR3845X

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



AIRFRY2

Luffritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



GTP2

Delvis utdragbara teleskopstyrningar (1 nivå), lämplig för traditionella ugnar. Tillverkad i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



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.



STONE2

Rektangulär pizzasten utan handtag, lämplig för ugnar med en bredd på 45 cm och 60 cm. Mått B 42 x H 1,8 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma resultat som en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



Alternative products































SOP6900TX
Rostfritt stål



SOP6900TP
Crema

Symbols glossary

 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar</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 tillagningssmetod 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 mittled) 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>

-
- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren. |  | Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring. |
|  | Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm. |  | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen. |
|  | Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen. |  | Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %. |
|  | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer. |  | 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, souffléer och puddingar. |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |