SOP6900TP



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	8017709312237

Estetisk linje

Estetik	Victoria	**Dörrtyp**	Med panel
Färg	Creme	**Handtag**	Victoria
Design	Rundad	**Färg på handtag**	Rostfritt stål
Material	Lackad stål	**Typ av logotype**	Utanpåliggande
Typ av glas	Klart	**Kontrollvred**	Victoria
Färg screentryck	Svart	**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

Pyrolys

Alternativ

Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	**Timer**	1
Timer	Ja		

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	68 l	**Effekt varmluftelement**	2000 W
Kavitet	QS-Galileo	**Typ av lucköppning**	Underhängd
Minimum temperatur	30 °C	**Lucka**	Kyld dörr
Maximum temperatur	260 °C	**Avtagbar lucka**	Ja
Antal hyllplan	5	**Innerlucka i helglas**	Ja
Dubbel fläkt	1	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Antal lampor	2	**Totalt antal glas i luckan**	4
Typ av lampa	Halogenlampor	**Skorsten**	Fast
Utbytbar lampa	Ja	**Kylsystem**	Tangential
Effekt lampa	40 W	**Kylkanal**	Dubbel
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	**Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring**	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	353x470x401 mm
Effekt övre värmeelement	1000 W	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
Effekt Grillelement	1700 W	**Material ugnsutrymme**	Ever Clean emalj
Effekt stora grillelementet	2700 W		

Kapacitet/energietikett



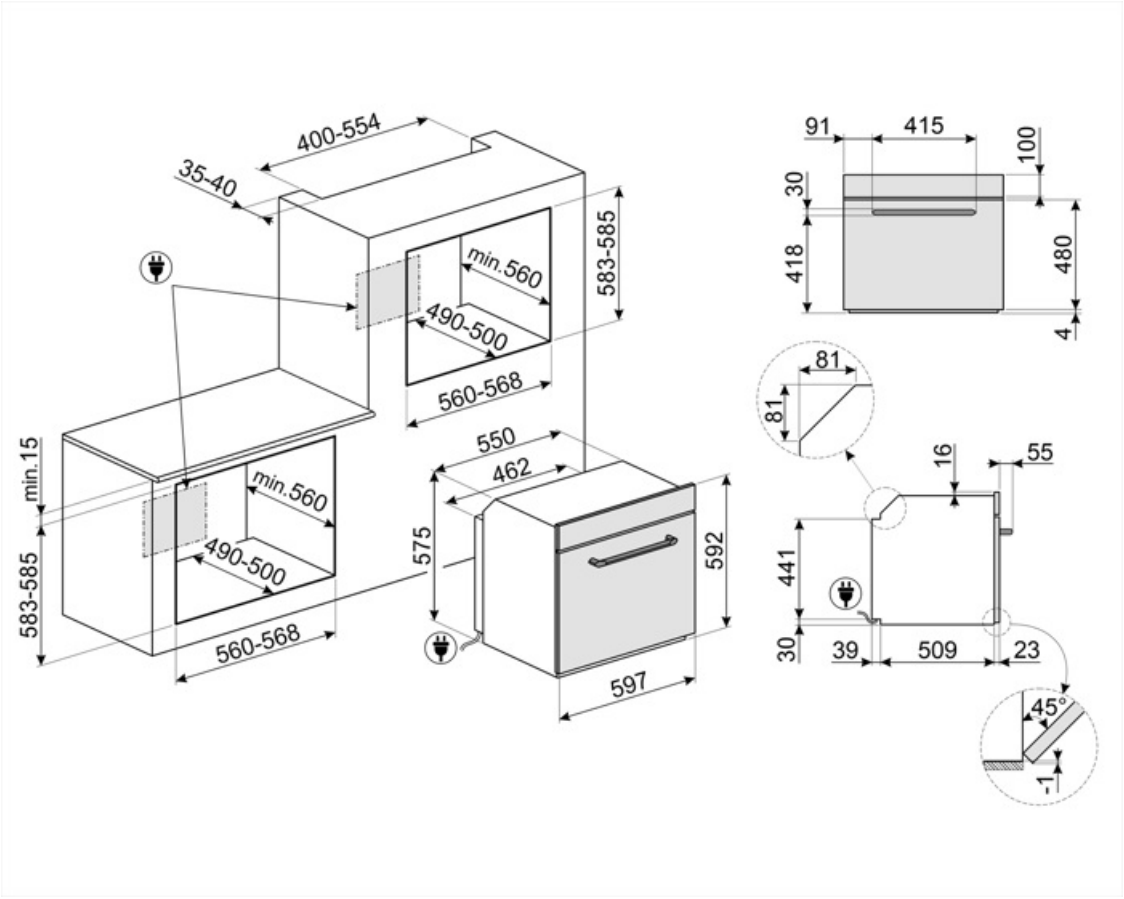
Energiklass	A	**Energiförbrukning i konvektionsläge**	2.88 MJ
Nettovolym	68 l	**Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge**	0.80 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.09 kWh	**Antal ugnar**	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.92 MJ	**Energieffektivitetsindex**	95.2 %

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp	1	**Djup emaljerad plåt, (50 mm)**	1

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	**Anslutningseffekt**	3000 W
Typ av kontakt	Nej	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Spänning	13 A	**Sladdens längd**	150 cm



Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt 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 proffessionellt 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.



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

Alternative products



SOP6900TN

Svart



SOP6900TX

Rostfritt stål

Symbols glossary



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



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Elektrisk anslutning



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.



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



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.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



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.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.



4 lager glas i ugnsluckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



Bas med fläktfunktion: 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.



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.



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.



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.



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.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

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.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.