

# SOP6902S2PX



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Galileo platform	Pyro Steam
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709312312



## Æstetik

Æstetik	Victoria	Farve silketryk	Sort
Farve	Rustfrit stål	Type af silketryk	Symboler
Finish	Fingerproof	Låge	Med paneler
Design	Afrundet	Håndtag	Victoria
Materiale	Rustfrit stål	Håndtag farve	Ståleffekt
Type af stål	Børstet	Logo	Benyttet
Glastype	Clear1	Betjeningsknapper	Victoria

## Betjeninger



Displaynavn	EvoScreen	Betjeningsindstillinger	Knapper & touch knapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 12

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Ventilatorassisteret ovn



Varmluft



Turbo



Øko



Stor grill



Base



Pizza

## Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi



Damp + bund + overdel + ventilator



Damp + Varmluft + ventilator

Turbo

Grill + ventilator

### Andre dampfunktioner



Rengøring af beholder



Vandudløb



Vandindgang



Afkalkning

### Andre funktioner



Optøning efter tid



Godkendelse



Tilberedning med sten



BBQ



Air-Fry



Sabbath

### Rengøringsfunktioner



Pyrolyse

## Valgmuligheder



### Timerindstillinger

Forsinket start og  
automatiske slut  
tilberedning

### Andre muligheder

Hold varm, Øko-lys,  
Lysstyrke, Toner

### Minutur

Ja

**Madlavning med sonde-  
termometer**

Ja

### Timer

Ja

### Udstillingstilstand

Ja

### Bejteningslås/børnesikring

Ja

### Hurtig genopvarmning

Ja

## Tekniske egenskaber



### Min. temperatur

25 °C

### Aftagelige indvendig låge

Ja

### Maksimal temperatur

280 °C

### Samlet antal lågeglas

4

### Antal hylder

5

### Soft close-hængsler

Ja

### Antal lamper

2

### Soft Open

Ja

### Type af lamper

Halogen

### Emhætte af skorstenstype

Fast

### Lys, der kan udskiftes af brugeren

Ja

### Kølesystem

Tangential

### Lys effekt

40 W

### Kølekanal

Dobbelt

### Lys, når lågen åbnes

Ja

### Hastighedsreduktion kølesystem

Ja

### Nedre varmelegeme - effekt

1200 W

### Låge låst under pyrolyse

Ja

### Grillelement - effekt

1750 W

Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Dampområde	20 - 40%
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	353x470x401 mm
Døråbning type	Standardåbning	Temperaturstyring	Elektronisk
Låge	Køl	Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Aftagelig låge	Ja	Vandtilførsel	Skuffe, manuel
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Tank-kapacitet	0,8 l

## Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+  
Rummets nettorumfang 68 l  
Energiforbrug pr. cyklus 1.09 KWh  
i konventionel tilstand  
Energiforbrug i konventionel tilstand 3.92 MJ

Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum 2.45 MJ  
Energiforbrug per cyklus 0.68 KWh  
i ventilator-tvungen  
konvektion  
Antal rum 1  
Energieffektivitetsindeks 81 %

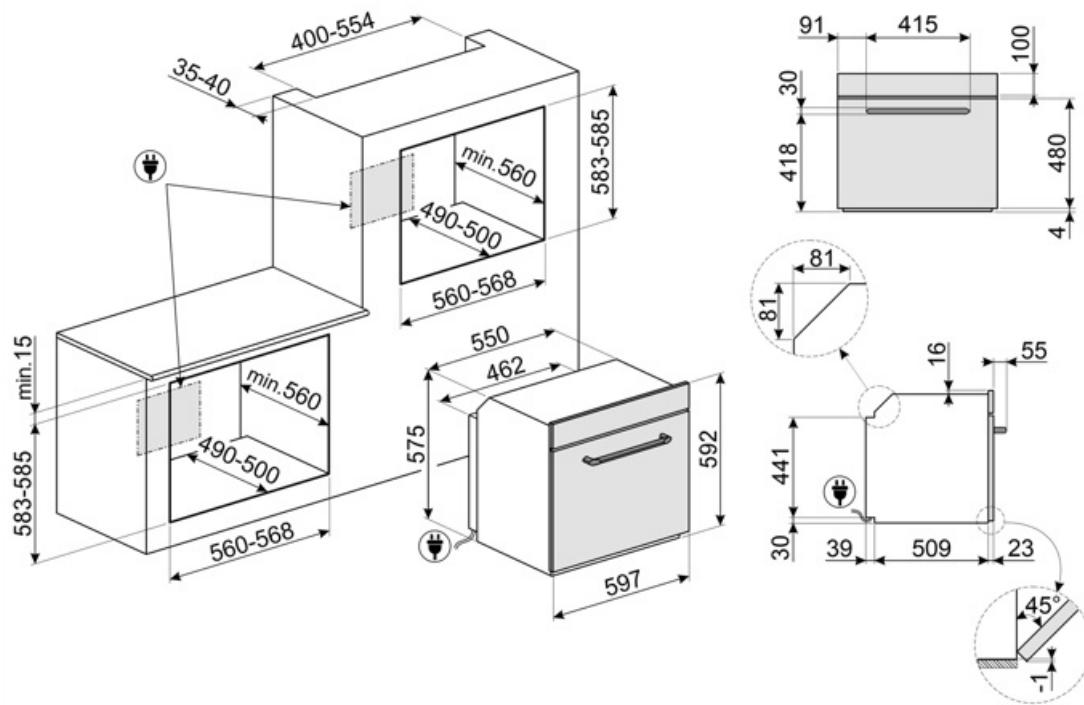
## Medfølgende tilbehør



Rist med bagstop	1	Ristindsats til bække	1
Emaljeret bække (20 mm)	1	Temperatursonde	Ja, enkelt punkt
Emaljeret dyb bække (50 mm)	1		

## Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	150 cm
Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W		



## 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.

### ET20



Emaljeret bakke, 20 mm dyb

### GTP2



Partially 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



### STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

### 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.



### PR3845X

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



---

## Alternative products

---



**SOP6902S2PN**

Sort



**SOP6902S2PP**

Creme

## Symbols glossary

	Dedikeret madlavningsfunktion til den dobbeltsidede BBQ-grill. Velegnet til at genskabe saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag af grillet madlavning. Den ribbede side er særlig velegnet til kød og oste; den glatte side til fisk, skaldyr og grøntsager.		Manuelt vandpåfyldningssystem: Det er muligt at fylique tanken på mindre end 40 sekunder. Påfyldning sker manuelt ved hjælp af en særlig tragt inkluderet.
	A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.		Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
	Combi dampovne: Damptilberedningssystemet gør det muligt at tilberede enhver form for mad mere forsigtigt og hurtigt. Variationer i temperatur og dampniveau giver dig mulighed for at opnå det ønskede gastronomiske resultat. Damptilberedning reducerer brugen af fedt til fordel for et sundere og mere ægte køkken og minimerer også tabet af vægt og mængde af mad under tilberedningen. Steam -tilberedning er perfekt til tilberedning af kød: ud over at gøre det meget blødt, bevarer den dets glans og gør det mere saftigt. Anbefales også til tilberedning af hævede dej og brødfremstilling: fugtighed tillader faktisk dejen at vokse og udvikle sig under tilberedningen, før den eksterne skorpe dannes. Resultatet er en lettere og mere fordøjelig dej, der genkendes ved den større alveolering. Det er også velegnet til hurtig optøning, til opvarmning af fødevarer uden at hærde eller tørre dem og til naturlig afsaltnings af saltede fødevarer.		Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
	Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.		Afkalkningsfunktion: Er afgørende for at fjerne overskydende aflejringer af kalksten i tanken og muliggøre korrekt drift af produktet. Behovet for at udføre denne handling signaleres af selve produktet.
	Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.		Automatisk deaktivivering 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.



Elektrisk



**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 porositet. 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



**Fingeraftrykssikkert rustfrit stål:**  
Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



**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 møблernes sider mod overophedning af ovnen.



**Ventilatorassisteret:** Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



**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.



**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.



**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.



**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



**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 brunning til retter.



**Pizza funktion:** Specifik funktion til tilberedning af pizza i en brædepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.



**Fun assisteret + Damp:** intens og homogen madlavning. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidigt nedenfra og ovenfra. Tilsætning af damp tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber og forbedrer den interne tilberedning af madvarer, som er mere sprøde og fordøjelige. Ideel til stegt kalv, andesteg og til tilberedning af hel fisk.



Varmluft + Damp: Tilsætning af damp til termoventileret madlavning tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag. Ideel til tilberedning af stege, kylling og bagværk såsom hævede kager og brød.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



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.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Glassen på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



KEEP\_WARM\_72dpi



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



**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 brugerjusterbart funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.



Temperatursonde: med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udskæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kerne temperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig



Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum



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%.



SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.



For at sikre, at apparatet fungerer optimalt, anbefales det at rengøre tanken ca. en gang hver 2-3 måned.



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.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



...



Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. 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 brunning og sprødhed.



Dedikeret tilberedningsfunktion til den rektangulære ildfaste sten PPR2 Dimensioner  
Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager