SOP6900TN



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709314903

Æstetik

Æstetik	Victoria	**Låge**	Med paneler
Farve	Sort	**Håndtag**	Victoria
Design	Afrundet	**Håndtag farve**	Rustfrit stål
Materiale	Lakeret materiale	**Logo**	Benyttet
Glastype	Clear1	**Betjeningsknapper**	Victoria
Farve silketryk	Hvid	**Betjening farve**	Ståleffekt
Type af silketryk	Symboler		

Betjeninger

Displaynavn	DigiScreen	**Betjeningsindstillinger**	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LED'er	**Ant. knapper**	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Turbo
- Øko
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Base
- Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

Pyrolyse

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Timer**	Ja
Minutur	Ja		

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	68 l	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Ovnrum	QS-Galileo	**Døråbning type**	Standardåbning
Min. temperatur	30 °C	**Låge**	Køl
Maksimal temperatur	260 °C	**Aftagelig låge**	Ja
Antal hylder	5	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Antal lamper	2	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Samlet antal lågeglas**	4
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	**Emhætte af skorstenstype**	Fast
Lys effekt	40 W	**Kølesystem**	Tangentiel
Lys, når lågen åbnes	Ja	**Kølekanal**	Dobbelt
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	**Låge låst under pyrolyse**	Ja
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	353x470x401 mm
Grillelement - effekt	1700 W	**Temperaturstyring**	Elektronisk
Stor grill – effekt	2700 W	**Ovnrum materiale**	Ever Clean-emalje
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W		

Ydeevne/energimærke

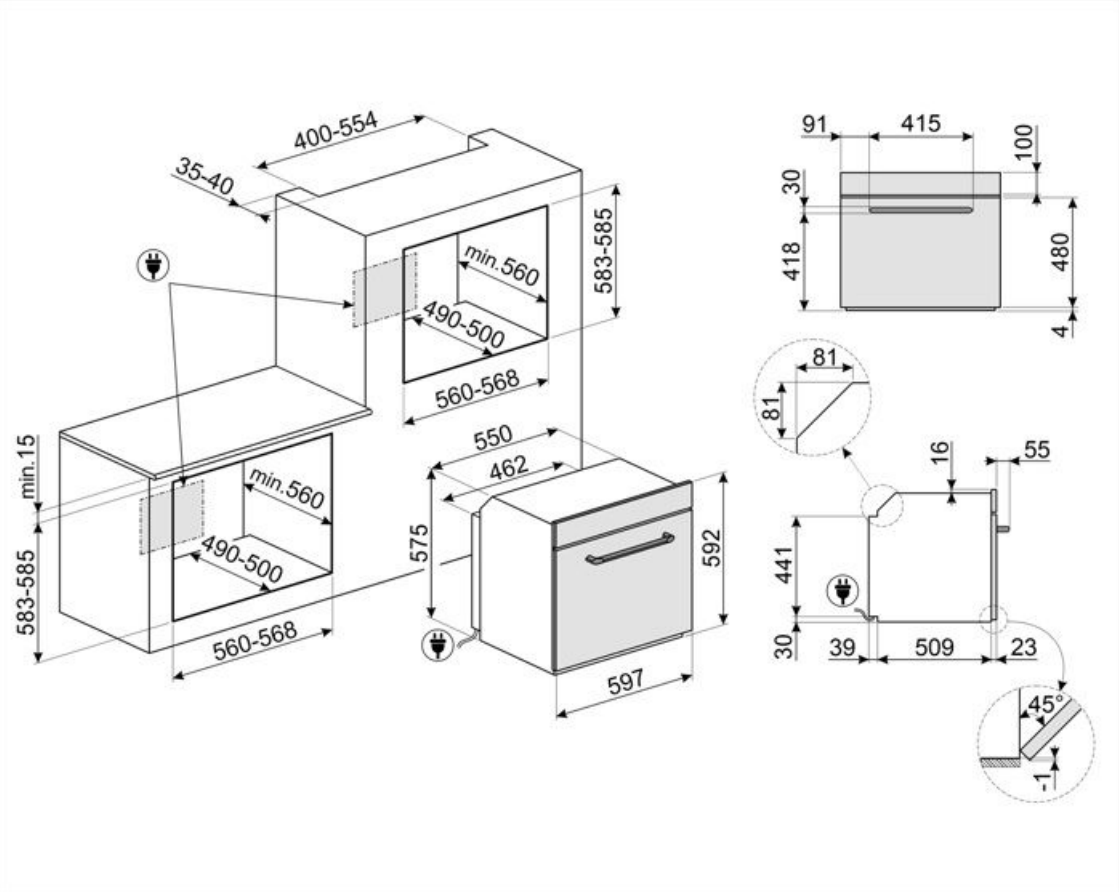
Energieffektivitetsklasse	A	**Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum**	2,88 MJ
Rummets nettorumfang	68 l	**Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion**	0,80 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,09 kWh	**Antal rum**	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	3,92 MJ	**Energieffektivitetsindeks**	95,2 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bagstop	1	**Emaljeret dyb bakke (50 mm)**	1

Elektrisk tilslutning

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



Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture bakke. 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 bruning og sprødhed.



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



STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



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



SOP6900TX

Rustfrit stål



SOP6900TP

Creme

Symbols glossary



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Elektrisk



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 møblernes 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.



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.



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



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



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



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 porøsitet. 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



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.



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.



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.



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 bruning til retter.

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

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.

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

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 brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

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.

4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster