

SOP6900TX



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	8017709313968



Estetisk linje

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

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

Timer

Fördrojd start och slut på tillagningen

Ja

Övriga tillval

Demoläge

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning

Ja

Timer

1

Snabbuppvärmning

Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	30 °C
Maximum temperatur	260 °C
Antal hyllplan	5
Dubbel fläkt	1
Antal lampor	2
Typ av lampa	Halogenlampor
Utbytbar lampa	Ja
Effekt lampa	40 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W
Effekt övre värmeelement	1000 W
Effekt Grillelement	1700 W
Effekt stora grillelementet	2700 W
Effekt varmluftelement	2000 W

Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Typ av lucköppning	Underhängd
Lucka	Kylld dörr
Avtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Totalt antal glas i luckan	4
Skorsten	Fast
Kylsystem	Tangential
Kylkanal	Dubbel
Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass

A

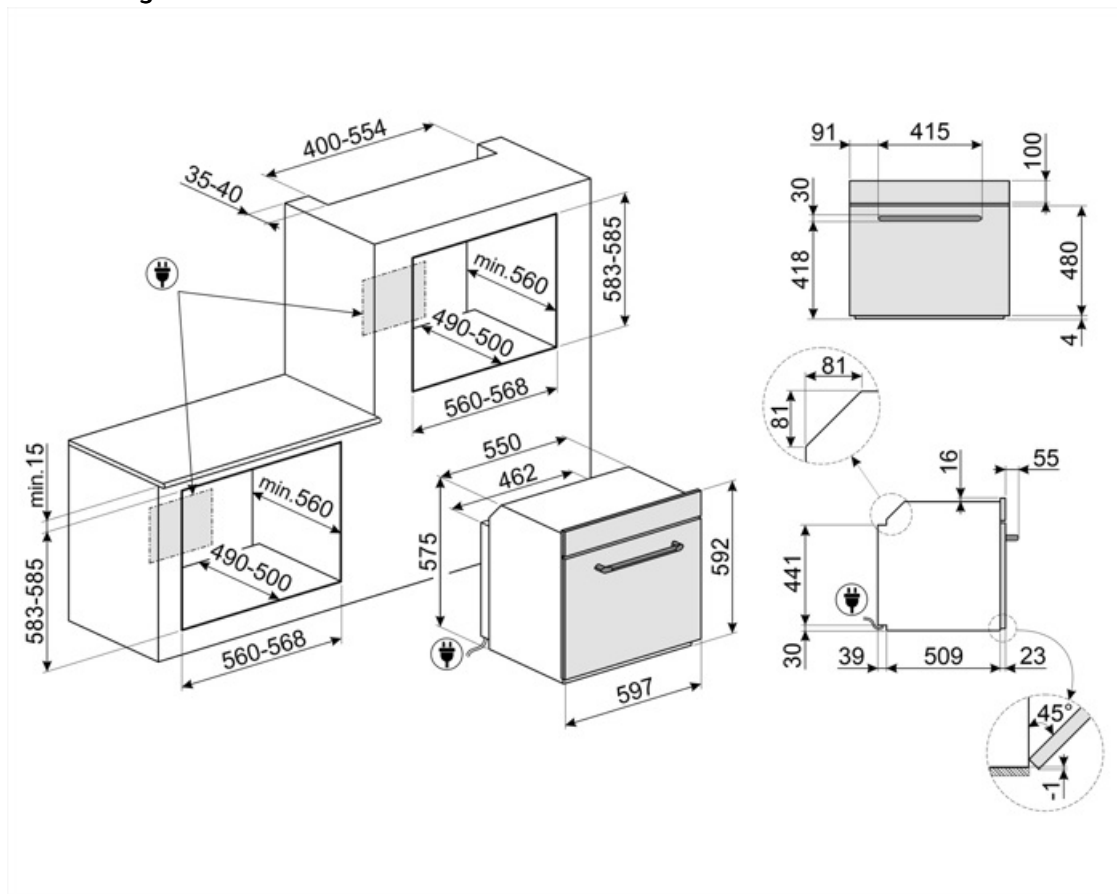
Nettovolym	68 l	Energiförbrukning i konvektionsläge	2.88 MJ
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.09 kWh	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.80 kWh
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.92 MJ	Antal ugnar	1
		Energieffektivitetsindex	95.2 %

Standardtillbehör

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

Elektrisk anslutning

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



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.



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



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



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.



STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



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



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



PR3845X

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



Alternative products



SOP6900TN

Svart



SOP6900TP

Creme

Symbols glossary

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.		...
	4 lager glas i ugnsluckan		Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
	Elektrisk anslutning		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	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.		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.
	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		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.
	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.		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.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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.
	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.		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.

	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 matlagningsutrymmet 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.