SOP6900TN



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709314903

Estetisk linje

Estetikk	Victoria	**Dør**	Med panel
Farge	Sort	**Håndtak**	Victoria
Design	Avrundet	**Håndtak farge**	Rustfritt stål
Materiale	Lakkert stål	**Logo**	Anvendt
Glass Type	Clear1	**Kontroll brytere**	Victoria
Farge på silketrykk	Hvit	**kontroller farge**	Rustfritt stål-effekt
Type silketrykk	Symboler		

Kontroller

Displaynavn	DigiScreen	**Kontrollinnstilling**	Kontroll brytere
Displayteknologi	LED	**Antall kontroller**	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner 9

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Turbo
- Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Undervarme
- Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

Pyrolyse

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	**Andre muligheter**	Varmholdingsfunksjon, Eco lys
Timer	Ja	**Demomodus**	Ja
Tidsur	1	**Rask forvarming**	Ja

Tekniske egenskaper

Laveste temperatur	30 °C	**Dør åpning type**	Standard åpning
Høyeste temperatur	260 °C	**Dør**	Kjøledør
Antall hyller	5	**Avtakbar dør**	Ja
Antall lamper	2	**Innerdør i helglass**	Ja
Type lampe	Halogen	**Avtakbar innerdør**	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	**Antall glass i ovnsdøren**	4
Lett effekt	40 W	**Skorsten**	Fast
Lys når døren åpnes	Ja	**Kjølesystem**	Tangential
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	**Kjøledyse**	Dobbelt
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	**Døren er låst under pyrolytisk rens**	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	353x470x401 mm
Stor grill - effekt	2700 W	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	**Materiale ovnsrom**	Ever clean-emalje
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja		

Kapasitets-/energietikett

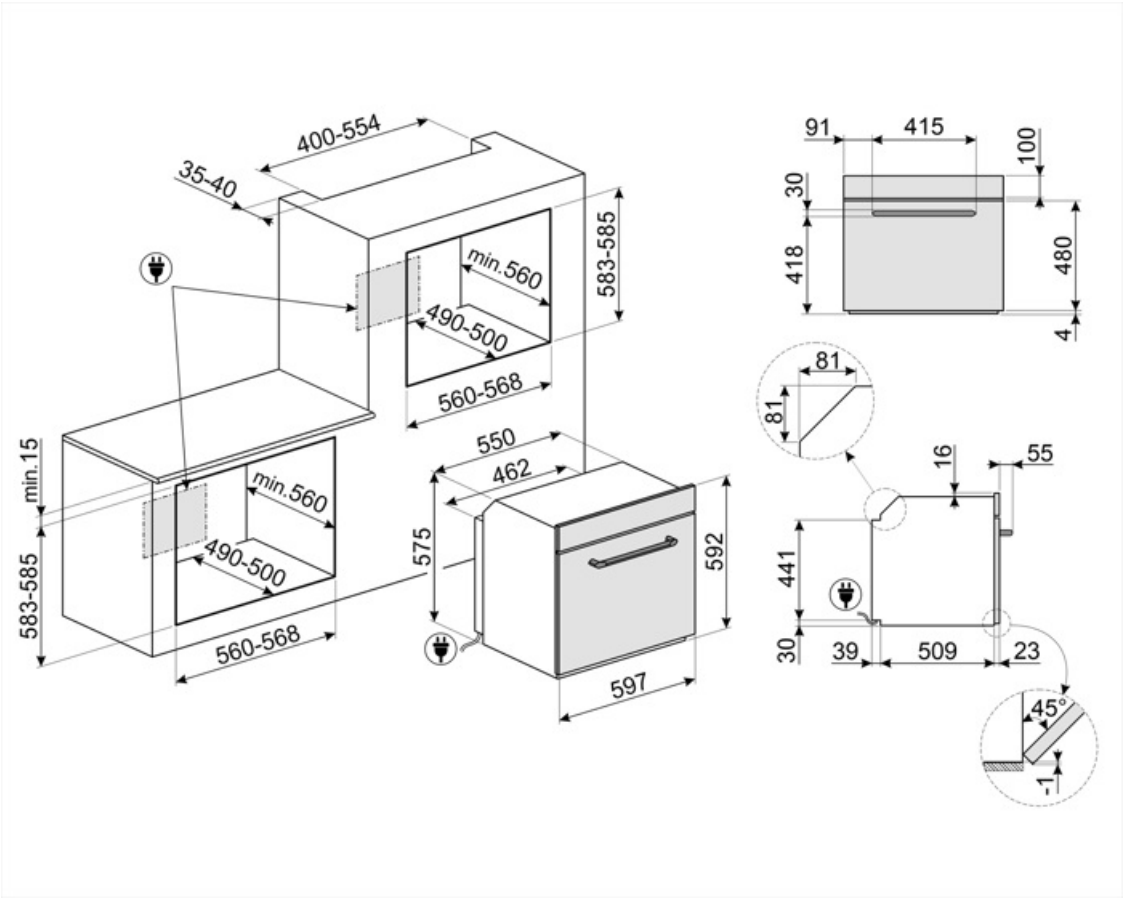
Energi effektivitetsklasse	A	**Energiforbruk tvungen luftkonveksjon**	2,88 MJ
Nettovolum for ovnsrom	68 l	**Energiforbruk per syklus i viftemodus**	0,80 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1,09 kWh	**Antall ovnsrom**	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3,92 MJ	**Energi effektivitetsindeks**	95,2 %

Standardtilbehør

Rist med bakre stopp	1	**Emaljert dypt brett (50mm)**	1

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nåværende	13 A	**Lengde på ledning**	150 cm
Elektrisk tilkoblingseffekt (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.



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.



ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



ET50

Emaljert brett, 50mm dypt



GTP2F

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå), passer til tradisjonelle ovner. Laget i rustfritt stål, garanterer stabilitet og gjør det enklere å trekke ut brettene. Settet inneholder siderammer som erstatter de som allerede medfølger ovnen. Rammene i settet er avgjørende for å kunne installere teleskopskinnene



GTT2F

Totalt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå), passer til tradisjonelle ovner. Laget i rustfritt stål, garanterer stabilitet og gjør det enklere å trekke ut brettene. Settet inneholder siderammer som erstatter de som allerede medfølger ovnen. Rammene i settet er avgjørende for å kunne installere teleskopskinnene



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner

Alternative products



SOP6900TX

Rustfritt stål



SOP6900TP

Creme

Symbols glossary



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



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



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



Elektrisk



Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har “kjøledør”. Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



...



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.

Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.