

# SOP6900TP



<b>Catégorie</b>	60 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Chaleur tournante
<b>Technologie Galileo</b>	Traditionnel pyrolyse
<b>Système de nettoyage</b>	Pyrolyse
<b>Code EAN</b>	8017709312237



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Victoria	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Couleur</b>	Crème	<b>Type de sérigraphie</b>	Symboles
<b>Design</b>	Bombé	<b>Porte</b>	Avec cadre
<b>Matériau</b>	Matériau émaillé	<b>Poignée</b>	Victoria
<b>Type d'inox</b>	Satiné	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox
<b>Type de verre</b>	Standard (clair)	<b>Logo</b>	Appliqué

## Commandes












<b>Nom afficheur</b>	DigiScreen	<b>Nombre de manettes</b>	2
<b>Technologie de l'afficheur</b>	LED	<b>Esthétique des manettes</b>	Victoria
<b>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Couleur des manettes</b>	Effet inox

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	9
---------------------------------------	---

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole	 Sole ventilé

## Fonctions de nettoyage

 Pyrolyse
---

## Options



<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Autres options</b>	Maintien au chaud, Eco-Light
<b>Minuteur</b>	Oui	<b>Mode Expo</b>	Oui
<b>Minuteur réglable</b>	1	<b>Préchauffage rapide</b>	Oui
<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</b>	Oui		

## Tech



<b>Température minimum</b>	30 °C	<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante
<b>Température maximum</b>	280 °C	<b>Porte</b>	Froide
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Porte démontable</b>	Oui
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports latéraux en métal	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Turbine</b>	1	<b>Porte intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	4
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b>	Oui	<b>Cheminée</b>	Fixe
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Conduit de refroidissement</b>	Double
<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W	<b>Verrouillage porte pendant la pyrolyse</b>	Oui
<b>Puissance résistante voûte</b>	1000 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	353x470x401 mm
<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W	<b>Contrôle de température</b>	Electronique
		<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean

Puissance résistance gril fort	2700 W
Puissance résistance circulaire	2000 W

## Performance / Etiquette Energétique



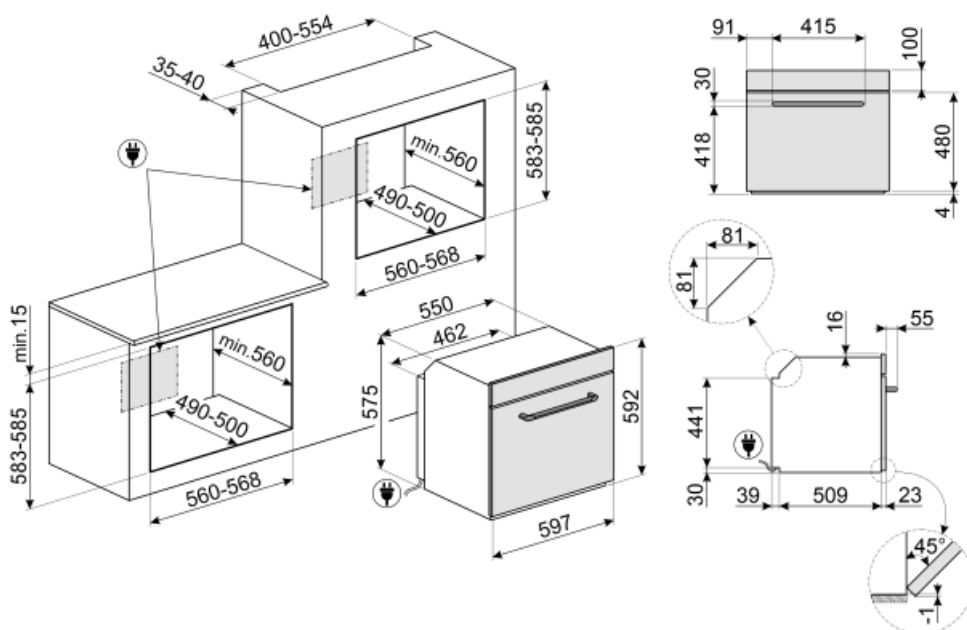
Classe d'efficacité énergétique	A	Consommation d'énergie en convection forcée	2.88 MJ
Volume net	68 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0.80 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ	Indice d'efficacité énergétique	95.2 %

## Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Lèchefrite (profondeur 50 mm)	1
---------------------------	---	----------------------------------	---

## Raccordement électrique

Tension (V)	220-240 V	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	13 A	Longueur du câble d'alimentation (cm)	115 cm
Puissance nominale	3000 W		



## Not included accessories

### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits.



### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



### GTT2



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes.



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### GTP2

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### ET50

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 50 mm. Parfait pour cuire et rôtir la viande et le poisson en sauce. Idéal également pour expérimenter des accompagnements légers et croustillants.



### ET20

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 20 mm. Parfait pour une large gamme de pâtisseries savoureuses et sucrées.



### STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Alternative products

---



**SOP6900TN**














Noir
















**SOP6900TX**

Inox

## Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Electrique
-  Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

-  **Gril fort** : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  **Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole** (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
-  **Vitre démontable** : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  **2 lampes halogènes** : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **Préchauffage rapide** : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.
-  **Contrôle électronique température**: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  **Afficheur Digital**
-  **Turbine + Résistance gril fort** (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  **Porte intérieur plein verre** : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  **Maintien au chaud**
-  **Pyrolyse** : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  **5 niveaux de cuisson** : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**