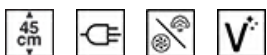


SO4102S3B3



Kategori
Produktgrupp
Vitality-system
Elanslutning
Värmekälla
Typ av ugn
Galileoplattform
Rengöringssystem
EAN kod

Kompaktugn 45 cm
Ugn
Ja
Elektrisk
Elektrisk
Kombinationsångugn
Steam100
Vapor Clean
8017709325619



Estetisk linje

Estetik	Linea	Färg screentryck	Grå
Färg	Svart	Typ av screentryck	Symboler
Finish	Högblank	Dörrtyp	Helglas
Design	Platt	Handtag	Linea minimal
Material	Glas	Färg på handtag	Svart
Typ av glas	Klart	Typ av logotype	Med screentryck

Kommandon











Displaytyp	EvoScreen	Typ av kontroll	Touchkontroll
Displayteknik	LCD	Färg på kontroller	Mattsvart

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 12

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilator	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Undervärme	 Pizza	

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi



Ånga



Ventilerad



Varmluft



Sous Vide

Övriga ångfunktioner



Rengöring av behållare



Vattenutlopp



Vatteninlopp



Avkalkning

Övriga funktioner



Upptining per tid



Jäsning



Matlagning på sten



Grill



Luftfritering



Helginställning

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer

Timer

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja

1

Övriga tillval

Demoläge

Snabbuppvärmning

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Signal, Ljusstyrka

Ja

Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	30 °C
Maximum temperatur	250 °C
Antal hyllplan	2
Typ av ugnsstegar	Ramar i metall
Dubbel fläkt	1
Antal lampor	1
Typ av lampa	Halogenlampor
Utbytbar lampa	Ja
Effekt lampa	40 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W
Effekt Grillelement	1800 W
Effekt varmluftelement	2000 W

Avtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Totalt antal glas i luckan	3
Soft Close	Ja
Soft open	Ja
Skyddstermostat	Ja
Skorsten	Variabel
Kylsystem	Tangential
Kylkanal	Enkel
Ångintervall	20 - 100%
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	211x462x401 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk

Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Typ av lucköppning	Underhängd	Vattenpåfyllning	Låda, manuell
Lucka	Kontrollerad temperatur	Kapacitet vattentank	0,8 l

Kapacitet/energietikett



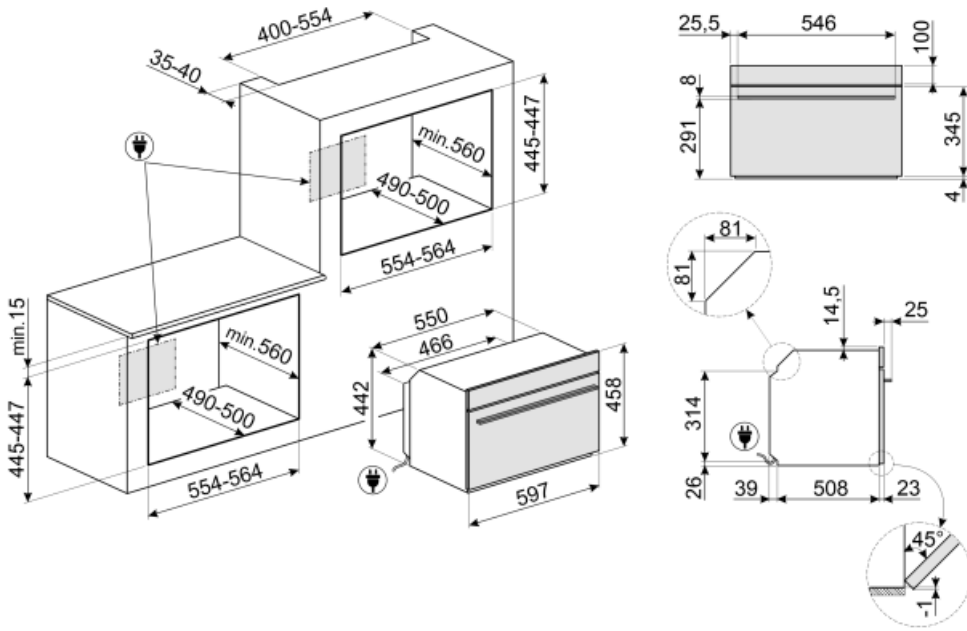
Energiklass	A++	Energiförbrukning i konvektionsläge	1.58 MJ
Nettovolym	41 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.44 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0.80 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	2.88 MJ	Energieffektivitetsindex	61,1 %

Standardtillbehör

Galler med bakre stopp	1	Plåt i rostfritt stål	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1	Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)	1
Galler till ugnform	1	Annan	vattenpåfyllningskit

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	13 A	Sladdens längd	115 cm
Anslutningseffekt	3000 W		



Tillbehör ingår ej

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.



PR3845X

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



BX640PL

Perforerad plåt i rostfritt stål. För tillagning av grönsaker, fisk, vitt kött, ravioli eller andra sorter av fylld pasta, bevarar alla vitaminer och mineralsalter för en rikare, fylligare och naturligare smak



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



GT1P-2

Delvis teleskopskenor på en nivå i traditionella ugnar. Längd: 35,5 cm och +28,5 cm i utdraget tillstånd. I rostfritt stål som ger ett stabilt och säkert utdrag för säker och smidig användning av ugnen som förhindrar olyckor med förlorade maträtter.



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.



GTTV2

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå), lämpliga för ångugnar. Tillverkade i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



GTP2

Delvis utdragbara teleskopstyrningar (1 nivå), lämplig för traditionella ugnar. Tillverkad i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



ET50

Emaljerad plåt, 50 mm djup



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



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.



































BN640











Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



Symbols glossary (TT)

 <p>A ++: Energieffektivitetsklass A ++ hjälper till att spara upp till 20% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.</p>	 <p>Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>
 <p>Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.</p>	 <p>Elektrisk anslutning</p>
 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.</p>

-  **Sous vide-matlagning:** Ångfunktion för perfekt tillagning av sous vide-rätter. Förstärker rätternas smak utan att förändra deras utseende eller näringshalt. Vakuumatlagning (sous vide) med hjälp av en ångugn är även en otroligt hälsosam och genuin typ av matlagning. Med matlagningstekniken sous vide kan värme överföras effektivt från ångan till maten och därmed undviks smakförlust på grund av oxidering och avdunstning av näringsämnen och fuktighet under tillagningen. Med sous vide-tillagning går det även att kontrollera matlagningen bättre jämfört med traditionella metoder, och resultatet blir jämnare. Med denna funktion kan man även tillaga maten vid lägre temperaturer än vid traditionell matlagning.
-  **Fläktfunktion + Ånga:** intensiv och jämn matlagning. Fläkten är aktiv och värmen kommer både nerifrån och uppifrån samtidigt. Tillsatsen av ånga gör att matens organoleptiska egenskaper bevaras bättre och att rätterna tillagas bättre på insidan, blir knaprigare och mer lättsmälta. Perfekt för kalvstek, ugnsstekt anka och för tillagning av hel fisk.
-  **Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka**
-  **Kompakta apparater med en höjd på 45 cm – en perfekt lösning som uppfyller de funktionella kraven för lägre köksutrymmen. Tillgänglig i många olika typer och stilar.**
-  **Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.**
-  **Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.**
-  **Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.**
-  **Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.**
-  **Ångkokning:** det här är ett naturligt tillagningssätt för alla typer av produkter, från grönsaker till desserter, som bevarar ingrediensernas näringsmässiga och organoleptiska egenskaper. Perfekt för fettfri matlagning och för uppvärmning av mat utan att den torkar ut. Ånga är idealiskt för samtidig tillagning av flera olika måltider som kräver olika tillagningstider.
-  **Varmluft + Ånga:** Tillsatsen av ånga till varmluftsmatlagning gör det möjligt att bevara matens organoleptiska egenskaper bättre. Värmen kommer från ugnens bakre del och fördelas snabbt och jämnt. Fläkten är aktiv. Detta är den perfekta funktionen för tillagning av alla typer av maträtter på ett delikatare sätt. Det är även perfekt för matlagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas. Perfekt för tillagning av stekar, kyckling och bakade rätter såsom surdegkakor eller -bröd.
-  **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.
-  **Varmhållning:** funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
-  **En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsnings av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.**
-  **SABBAT:** med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
-  **Soft close:** alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Vi rekommenderar att tanken rengörs ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.</p> |  <p>Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.</p> |
|  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |  <p>...</p> |
|  <p>Manuellt system för vattenpåfyllning: Det är möjligt att fylla på behållaren på mindre än 40 sekunder. Påfyllningen görs manuellt tack vare en särskild trätt som ingår.</p> |  <p>Särskild matlagningsfunktion för den dubbelsidiga grillplattan. Lämplig för att skapa saftiga och krispiga rätter med typisk grillsmak, i ugnen. Den ribbade sidan passar särskilt bra för kött och ost och den släta sidan för fisk, skaldjur eller grönsaker.</p> |
|  <p>Särskild matlagningsfunktion för Airfryerns galler AIRFRY. Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.</p> |  <p>Särskild tillagningsfunktion för den rektangulära eldfasta stenen PPR2 med perfekta mått för pizzabakning och som ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegs-pajer eller kakor.</p> |