SO4302S3X

Kategori	Kompaktugn 45 cm
Produktgrupp	Ugn
Vitality-system	Ja
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	Steam100
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709305215



Estetisk linje

Estetik	Classic	**Typ av screentryck**	Symboler
Färg	Rostfritt stål	**Dörrtyp**	Med 2 horisontella band
Finish	Anti fingerprint	**Handtag**	Classic
Design	Platt	**Färg på handtag**	Rostfritt stål liknande
Material	Rostfritt stål	**Typ av logotype**	Stansad
Typ av glas	Eclipse	**Kontrollvred**	Classic
Färg screentryck	Svart		

Kommandon

Displaytyp	EvoScreen	**Typ av kontroll**	Vred och pekknappar
Displayteknik	LCD	**Antal kontroller**	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 12

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Ventilerad
- 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	Fördröjd start och slut på tillagningen	**Övriga tillval**	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal
Timer	Ja		
Timer	1	**Demoläge**	Ja
		Snabbuppvärmning	Ja

Teknisk specifikation

Kapacitet (liter)	41 l	**Avtagbar lucka**	Ja
Kavitet	QS-Galileo	**Innerlucka i helglas**	Ja
Minimum temperatur	25 °C	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Maximum temperatur	250 °C	**Totalt antal glas i luckan**	3
Antal hyllplan	2	**Soft Close**	Ja
Dubbel fläkt	1	**Soft open**	Ja
Antal lampor	1	**Skorsten**	Variabel
Typ av lampa	Halogenlampor	**Kylsystem**	Tangential
Utbytbar lampa	Ja	**Kylkanal**	Enkel
Effekt lampa	40 W	**Hastighetssänkning kylsystem**	Ja
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	**Ångintervall**	20 - 100%
Effekt nedre värmeelement	1200 W		

Effekt Grillelement	1750 W
Effekt varmluftelement	1400 W
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Typ av lucköppning	Underhängd
Lucka	Kontrollerad temperatur
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	211x462x401 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Vattenpåfyllning	Låda, manuell
Kapacitet vattentank	0,8 l

Kapacitet/energietikett



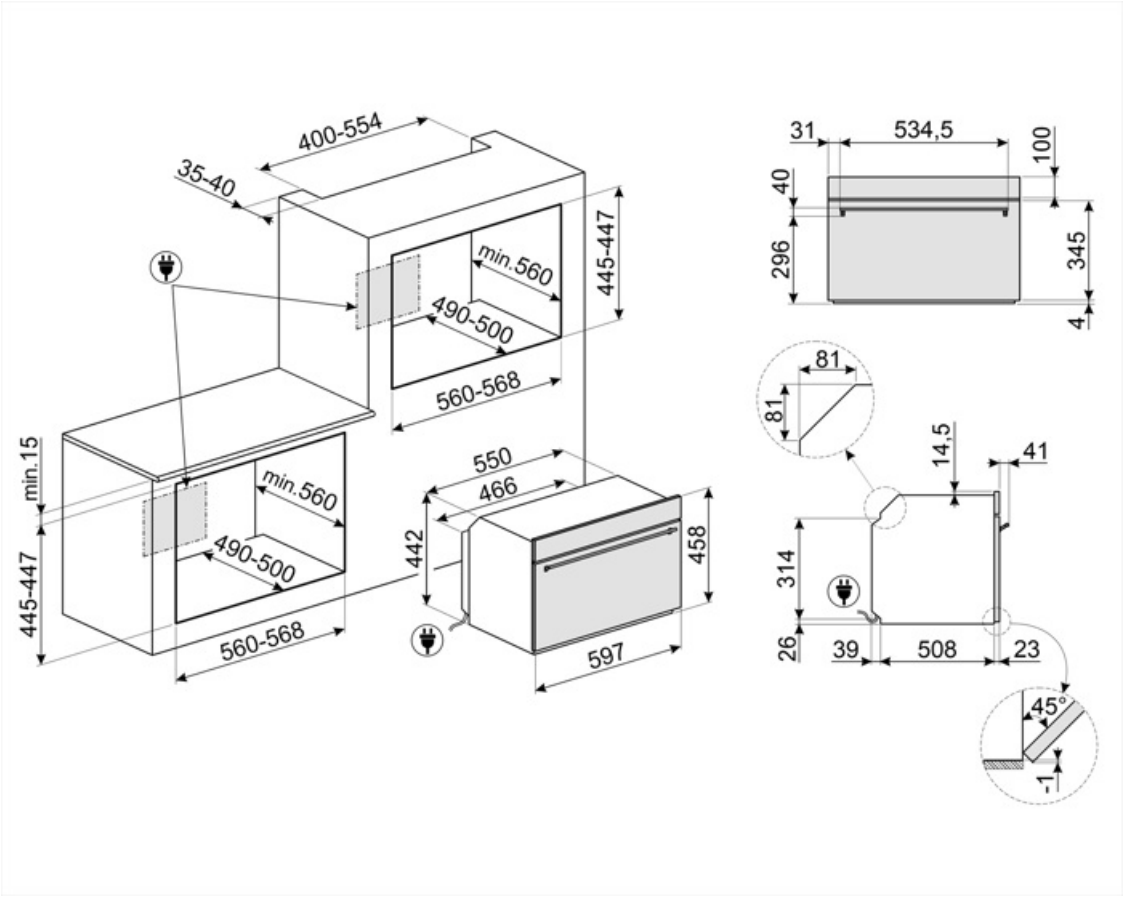
Energiklass	A++
Nettovolym	41 l
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0,80 kWh
Energiförbrukning i traditionellt läge	2,88 MJ
Energiförbrukning i konvektionsläge	1,58 MJ
Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,44 kWh
Antal ugnar	1
Energieffektivitetsindex	61,1 %

Medföljande tillbehör

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

Elektrisk anslutning

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


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
560-568
min.15
445-447
min.560
490-500
560-568
550
466
442
458
597
31
534,5
100
40
296
345
4
81
81
14.5
41
314
26
39
508
23
45°
1

Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt 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.



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.



BX640

Plåt i rostfritt stål för ångugn, H 40 x B 455 x D 176 mm



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



GTP2

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



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 proffessionellt sätt.



STONE2

Rektangulär pizzasten utan handtag, lämplig för ugnar med en bredd på 45 cm och 60 cm. Mått B 42 x H 1,8 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma resultat som en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



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.



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



ET50

Emaljerad plåt, 50 mm djup



GTTV2

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



PR3845X

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

Symbols glossary



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.



A ++: Energieffektivitetsklass A ++ hjälper till att spara upp till 20% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.



Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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



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.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



Manuellt system för vattenpåfyllning: Det är möjligt att fylla på behållaren på mindre än 40 sekunder. Påfyllningen görs manuellt tack vare en särskild tratt som ingår.



Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



3 Skikt glas i luckan



Elektrisk anslutning



Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.



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.



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.



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.



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.



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 surdegskakor 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 jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.



Sous vide-matlagning: Ångfunktion för perfekt tillagning av sous vide-rätter. Förstärker rätternas smak utan att förändra deras utseende eller näringshalt. Vakuummatlagning (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 matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.

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.

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, suffléer och puddingar.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt.



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, mördegspajer eller kakor.



Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.



Vi rekommenderar att tanken rengörs ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



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.