

SO6301S2X




Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	SteamOne
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709293802



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
Material	Rostfritt stål	Typ av logotype	Stansad
Typ av rostfritt stål	Borstad	Kontrollvred	Classic
Typ av glas	Eclipse	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande
Färg screentryck	Svart		





Kommandon

			
Displaytyp	CompactScreen	Typ av kontroll	Vred
Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	11
-----------------------------	----

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Varmluft + undervärme
 Pizza		

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi


 Ventilerad


Övriga ångfunktioner


 Vattenutlopp

 Avkalkning


Övriga funktioner

 Upptining per tid

 Jäsning

 Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer
Timer

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja
1

Övriga tillval

Demoläge
Snabbuppvärmning

Varmhållningsfunktion

Ja
Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	68 l	Lucka	Kontrollerad temperatur
Kavitet	QS-Galileo	Avtagbar lucka	Ja
Minimum temperatur	30 °C	Innerlucka i helglas	Ja
Maximum temperatur	280 °C	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal hyllplan	5	Totalt antal glas i luckan	3
Dubbel fläkt	1	Soft Close	Ja
Antal lampor	1	Skorsten	Fast
Typ av lampa	Halogenlampor	Kylsystem	Tangential
Utbytbar lampa	Ja	Kylkanal	Enkel
Effekt lampa	40 W	Ångintervall	20 - 40%

Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt Grillelement	1750 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Effekt varmluftelement	2000 W	Vattenpåfyllning	Låda, manuell
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Kapacitet vattentank	0,8 l
Typ av lucköppning	Underhängd		

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A+	Energiförbrukning i konvektionsläge	2.45 MJ
Nettovolym	68 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.68 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.15 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	4.14 MJ	Energieffektivitetsindex	81 %

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp	1	Galler till ugnform	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1	Annan	vattenpåfyllningskit

Elektrisk anslutning

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



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.



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



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



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.



AIRFRY2

Luffritösplåt 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.



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.



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







































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, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



Symbols glossary

	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.		A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
	Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.
	Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.		Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.
	3 Skikt glas i luckan		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.		Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.
	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 med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.
	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 mittled) är perfekt för små mängder mat.

-  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.
-  Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka
-  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.
-  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.
-  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  ...
-  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, ugnstek anka och för tillagning av hel fisk.
-  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.
-  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 %.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.
-  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.