

SOP6101S2B3



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Galileo platform	Pyro Steam
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709327675



Æstetik

Æstetik	Linea	Type af silketryk	Symboler
Farve	Sort	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Linea minimal
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Materiale	Glas	Logo	Silketryk
Glastype	Clear1	Betjeningsknapper	Linea
Farve silketryk	Grå	Betjening farve	Matt sort

Betjeninger



Displaynavn	CompactScreen	Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner

11

Traditionelle madlavningsfunktioner

	Statisk		Ventilatorassisteret ovn		Varmluft
	Turbo		Øko		Stor grill
	Ventilator grill (større)		Base		Ventilator tvunget base
	Pizza				

Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi

	Damp + Varmluft + ventilator
--	------------------------------

Andre dampfunktioner

	Vandudløb		Afkalkning
--	-----------	--	------------

Andre funktioner

	Optøning efter tid		Godkendelse		Sabbath
--	--------------------	--	-------------	--	---------

Rengøringsfunktioner

	Pyrolyse
--	----------

Valgmuligheder



Timerindstillinger

Minutur	Ja
Timer	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja

Forsinket start og
automatiske slut
tilberedning

Andre muligheder

Udstillingstilstand	Ja
Hurtig genopvarmning	Ja

Hold varm

Ja

Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C
Maksimal temperatur	280 °C
Antal hylder	5
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja
Lys effekt	40 W
Lys, når lågen åbnes	Ja
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W

Inderlåge i fuldt glas

Ja

Aftagelige indvendig
låge

Ja

Samlet antal lågeglas

4

Soft close-hængsler

Ja

Emhætte af
skorstenstype

Fast

Kølesystem

Tangentiel

Kølekanal

Dobbelt

Grillelement - effekt	1750 W	Hastighedsreduktion	Ja
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	kølesystem	
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Låge låst under pyrolyse	Ja
Døråbning type	Standardåbning	Dampområde	20 - 40%
Låge	Køl	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	353x470x401 mm
Aftagelig låge	Ja	Temperaturstyring	Elektronisk
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
		Vandtilførsel	Skuffe, manuel
		Tank-kapacitet	0,8 l

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+
Rummets nettotorumfang 68 l
Energiforbrug pr. cyklus 1.09 KWh
i konventionel tilstand
Energiforbrug i konventionel tilstand 3.92 MJ

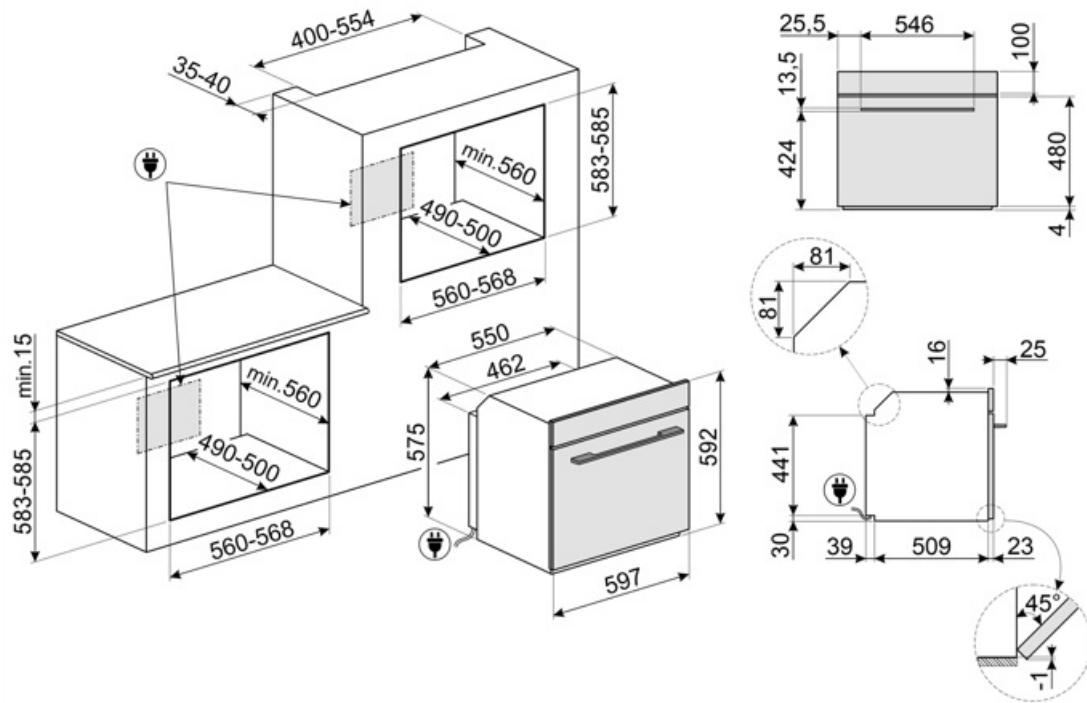
Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum 2.45 MJ
Energiforbrug per cyklus 0.68 KWh
i ventilator-tvungen
konvektion
Antal rum 1
Energieffektivitetsindeks 81 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bagstop	1	Ristindsats til bække	1
Emaljeret dyb bække (50 mm)	1	Andre	Vandladningssæt

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	150 cm
Elektrisk tilslutning, normering (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.

ET20



Emaljeret bakke, 20 mm dyb

GTP2



Partially 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 håndtag der kan foldes
væk width: 315mm længde: 325 mm

PR3845X



Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til
møbler ved søleinstallation af flere ovne

STONE



Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

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.

ET50



Emaljeret bakke, 50 mm dyb

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.



PR3845N

Sort cover til møbler når flere ovne
skal installeres i søle



SFLK1

Børnesikring

Symbols glossary



Manuelt vandpåfyldningssystem: Det er muligt at fyde tanken på mindre end 40 sekunder. Påfyldning sker manuelt ved hjælp af en særlig tragt inkluderet.



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Combi dampovne: Damptilberedningssystemet gør det muligt at tilberede enhver form for mad mere forsigtigt og hurtigt. Variationer i temperatur og dampniveau giver dig mulighed for at opnå det ønskede gastronomiske resultat. Damptilberedning reducerer brugen af fedt til fordel for et sundere og mere ægte køkken og minimerer også tabet af vægt og mængde af mad under tilberedningen. Steam -tilberedning er perfekt til tilberedning af kød: ud over at gøre det meget blødt, bevarer den dets glans og gør det mere saftigt. Anbefales også til tilberedning af hævede dej og brødfremstilling: fugtighed tillader faktisk dejen at vokse og udvikle sig under tilberedningen, før den eksterne skorpe dannes. Resultatet er en lettere og mere fordøjelig dej, der genkendes ved den større alveolering. Det er også velegnet til hurtig optøning, til opvarmning af fødeværer uden at hærde eller tørre dem og til naturlig afsaltnings af saltede fødeværer.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Afkalkningsfunktion: Er afgørende for at fjerne overskydende aflejringer af kalksten i tanken og muliggøre korrekt drift af produktet. Behovet for at udføre denne handling signaleres af selve produktet.



...



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Elektrisk



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porositet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møблernes sider mod overophedning af ovnen.

	Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.		Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
	Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.		Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.
	Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
	Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.		Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
	Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.		Varmluft + Damp: Tilsætning af damp til termoventileret madlavning tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag. Ideel til tilberedning af stege, kylling og bagværk såsom hævede kager og brød.
	FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi		Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen. Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
	Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.		Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
	KEEP_WARM_72dpi		Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



PYROLYSE - AUTOMATISK

RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.



Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblanding. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum



Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.



SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.



Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.