SOP6102S2PG



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Galileo platform	Pyro Steam
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709326869

Estetisk linje

Estetikk	Linea	**Farge på silketrykk**	Sort
Farge	Neptune Grey	**Type silketrykk**	Symboler
Finish	Matt	**Dør**	Helglass
Design	Flat	**Håndtak**	Linea minimal
Materiale	Glass	**Håndtak farge**	Satin metall og sort
Glass Type	Clear1	**Logo**	Silketrykk

Kontroller

Displaynavn	EvoScreen	**Kontrollinnstilling**	Trykkontroller
Displayteknologi	LCD		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner 12

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Turbo
- Eco
- Stor grill
- Undervarme
- Pizza

Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

 Damp + bunn + øvre + vifte

 Damp + varmluft + vifte

Turbo

Grill + vifte

Andre dampfunksjoner

 Beholderrens

 Vann utgang

 Inngang vann

 Avkalking

Andre funksjoner

 Opptining etter tid

 Heving

 Steinsteking

 BBQ

 Air-Fry

 Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	**Andre muligheter**	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Luminosità, Toner
Timer	Ja	**Matlaging med steketermometer**	Ja
Tidsur	1		
Kontroller med barnelås	Ja	**Demomodus**	Ja
		Rask forvarming	Ja

Tekniske egenskaper



Kapasitet (l)	68 l	**Innerdør i helglass**	Ja
Kammer	QS-Galileo	**Avtakbar innerdør**	Ja
Laveste temperatur	25 °C	**Antall glass i ovnsdøren**	4
Høyeste temperatur	280 °C	**Mykt lukkende hengsler**	Ja
Antall hyller	5	**Myk åpen**	Ja
Antall lamper	2	**Skorsten**	Fast
Type lampe	Halogen	**Kjølesystem**	Tangential
bruker utskiftbare lys	Ja	**Kjøledyse**	Dobbelt
Lett effekt	40 W	**Hastighetsreduksjon kjølesystem**	Ja
Lys når døren åpnes	Ja		
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	**Døren er låst under pyrolytisk rens**	Ja
Grillelement - styrke	1750 W	**Dampområde**	20 - 40%

Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	353x470x401 mm
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
Dør åpning type	Standard åpning	**Materiale ovnsrom**	Ever clean-emalje
Dør	Kjøledør	**Vann opplasting**	Skuff, manuell
Avtakbar dør	Ja	**Tank kapasitet**	0,8 l

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A+	**Energiforbruk tvungen luftkonveksjon**	2.45 MJ
Nettovolum for ovnsrom	68 l	**Energiforbruk per syklus i viftemodus**	0.68 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.09 kWh	**Antall ovnsrom**	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.92 MJ	**Energi effektivitetsindeks**	81 %

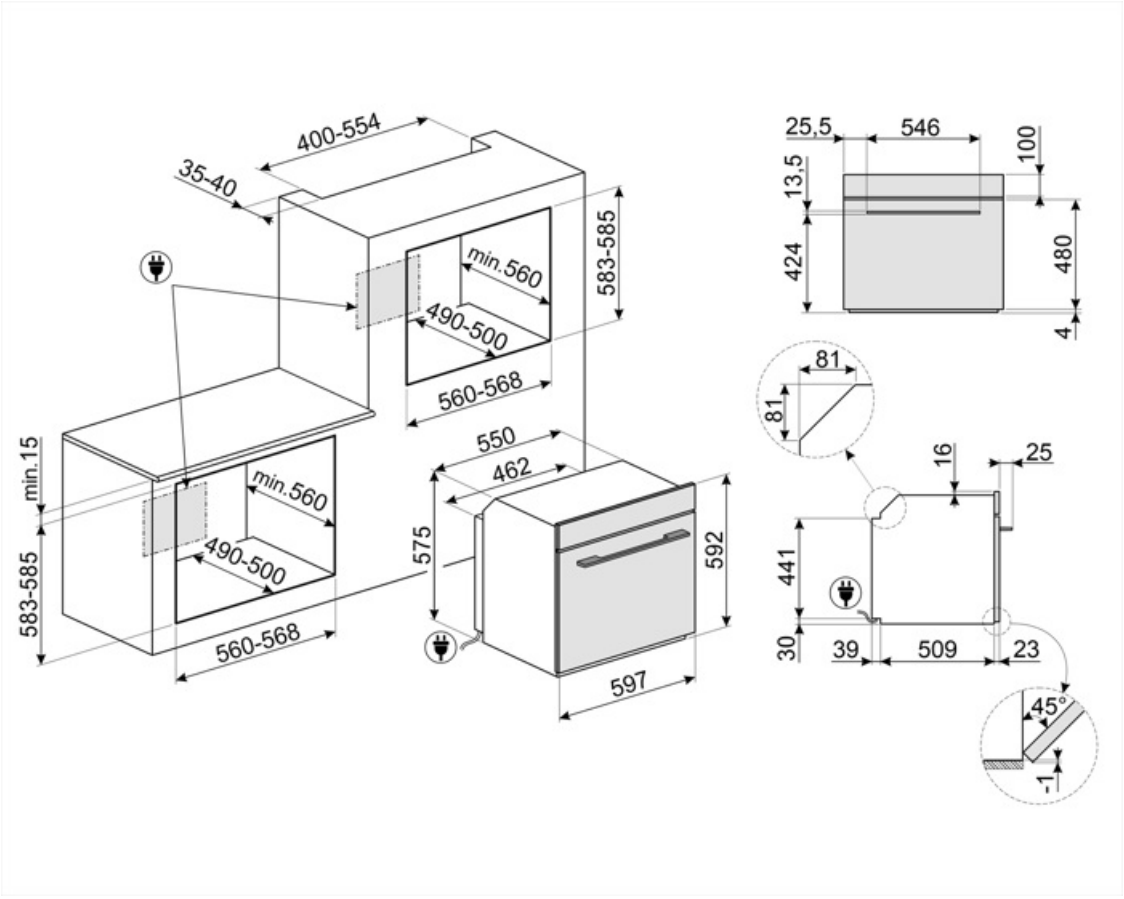
Medfølgende tilbehør



Rist med bakre stopp	1	**Ristinnsats for brett**	1
Emaljert brett (20 mm)	1	**Steketermometer**	Ja, enkelt punkt
Emaljert dypt brett (50mm)	1		

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Elektrisk tilkoblingseffekt (W)**	3000 W
Støpseltype	Nei	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nåværende	13 A	**Lengde på ledning**	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



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.

GTTV2

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



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



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

Emaljert brett, 50mm dypt



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 foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks

Symbols glossary



Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnet for å gjenskape saftige og sprøstekte retter med den typiske smaken av grillet mat. Den rillede siden er spesielt egnet for kjøtt og ost. Den glattte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.



A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.



Kombi-dampovner: Dampstekesystemet gjør det mulig å tilberede en hvilken som helst form for mat med jevnere og raskere resultat. Variasjoner i temperatur- og dampnivå gjør at man oppnår ønsket gastronomisk resultat. Dampsteking reduserer fettnivået og gir et sunnere og mer autentisk resultat, noe som reduserer tapet av vekt og volum under tilberedningen av maten. Dampsteking passer perfekt til kjøtt. I tillegg til å gjøre det mye mørere, vil det beholde sin glans og bli mye saftigere. Anbefales for steking av hevede deiger og til brødbaking. Fuktigheten gjør at deigen øker i volum under stekingen før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelser. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsalting av salt mat.



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



Elektrisk



Manuelt vanninnføringssystem: Tanken kan fylles på mindre enn 40 sekunder. Fylling gjøres manuelt takket være den medfølgende trakten.



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Avkalkingsfunksjon: Essensielt for å fjerne kalkavleiringer i tanken og gjøre en korrekt drift av produktet mulig. Behovet for denne operasjonen vil varsles av produktet selv.



Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har “kjøledør”. Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.



Fun assistert + Damp: Intens og homogen matlaging. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Dampen som tilføres gjør at man beholder matens organoleptiske egenskaper og steker den bedre på innsiden, noe som gjør maten sprøere og mer fordøyelig. Ideell for kalvestek, andestek og helstekt fisk.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.



KEEP_WARM_72dpi



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret



Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.



Sirkulær + Damp: Tilføring av damp til termoventilert steking gir bedre konservering av matens organoleptiske egenskaper. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker. Ideell for tilberedelse av stek, kylling og baking av hevede kaker og brød.



Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.

Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden

SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.

Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Tilpasset stekefunksjon for rektangulær ildfast stein PPR2. Dimensjoner ideelle for steking av pizza, og gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks

Temperatursonde: Med temperatursonden er det mulig å tilberede steker, ryggstykker og kjøtt av forskjellig opprinnelse og størrelse på perfekt måte. Sonden vil faktisk forbedre tilberedelsen, t akket være den presise kontrollen av temperaturen i kjernen av retten. Kjernetemperaturen til maten måles med en spesialsensor som er plassert inni tuppen. Med en gang temperaturen når forhåndstemperaturen innstilt av brukeren er retten ferdig

Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.

Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk.



Det nye EVOscreen-displayet er forbedret med ny, optimert fargegrafikk: 5 trykknapper kontrollerer funksjoner og parametere på en svært enkel måte.

Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.