

SOP6102S2PS



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Galileo platform	Pyro Steam
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709305680



Æstetik

Æstetik	Linea	Type af silketryk	Symboler
Farve	Sølv	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Linea
Design	Flad	Håndtag farve	Forkromet
Materiale	Glas	Logo	Silketryk
Glastype	Stopsol	Betjeningsknapper	Linea
Farve silketryk	Hvid		

Betjeninger



Displaynavn	EvoScreen	Betjeningsindstillinger	Knapper & touch knapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 12

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Ventilatorassisteret ovn



Varmluft



Turbo



Øko



Stor grill



Base



Pizza

Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi



Damp + bund + overdel + ventilator



Damp + Varmluft + ventilator

Turbo

Grill + ventilator

Andre dampfunktioner



Rengøring af beholder



Vandudløb



Vandindgang



Afkalkning

Andre funktioner



Optøning efter tid



Godkendelse



Tilberedning med sten



BBQ



Air-Fry



Sabbath

Rengøringsfunktioner



Pyrolyse

Valgmuligheder



Timerindstillinger

Forsinket start og
automatiske slut
tilberedning

Andre muligheder

Hold varm, Øko-lys,
Lysstyrke, Toner

Minutur

Ja

Madlavning med sonde- termometer

Ja

Timer

Ja

Udstillingstilstand

Ja

Bejteningslås/børnesikring

Ja

Hurtig genopvarmning

Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur

30 °C

Aftagelige indvendig låge

Ja

Maksimal temperatur

280 °C

Samlet antal lågeglas

4

Antal hylder

5

Soft close-hængsler

Ja

Antal lamper

2

Soft Open

Ja

Type af lamper

Halogen

Emhætte af skorstenstype

Fast

Lys, der kan udskiftes af brugeren

Ja

Kølesystem

Tangential

Lys effekt

40 W

Kølekanal

Dobbelt

Lys, når lågen åbnes

Ja

Hastighedsreduktion kølesystem

Ja

Nedre varmelegeme - effekt

1200 W

Låge låst under pyrolyse

Ja

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

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+
Rummets nettorumfang 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

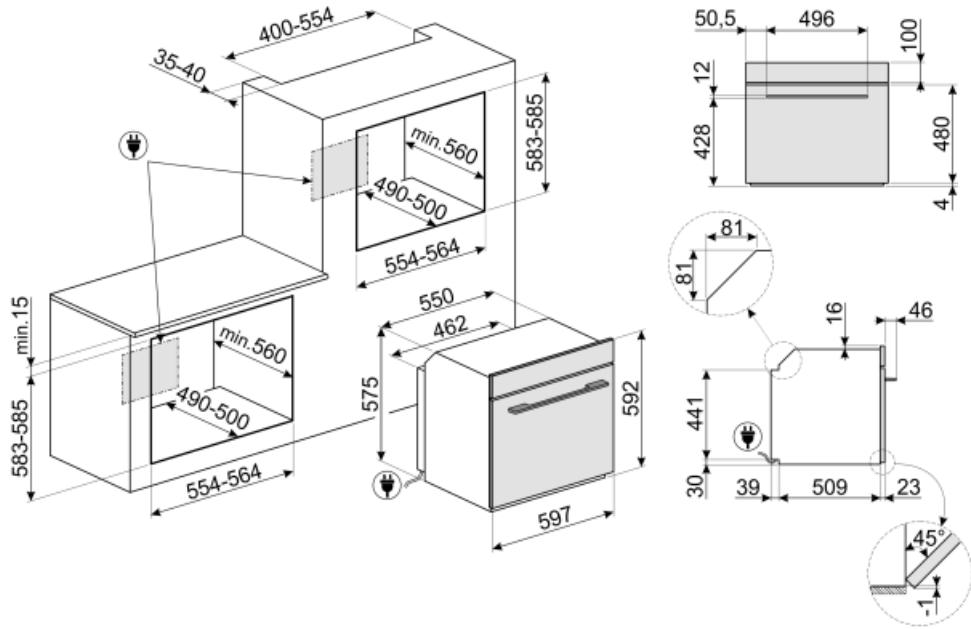


Rist med bagstop 1
Emaljeret bakke (20 mm)
Emaljeret dyb bakke (50 mm)

Ristindsats til bakke 1
Temperatursonde Ja, enkelt punkt

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	115 cm
Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W		



Not included 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.



SFLK1

Børnesikring



ET50

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



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.



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.



PR3845X

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



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.



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.



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm

Symbols glossary (TT)



Dedikeret madlavningsfunktion til den dobbeltsidede BBQ-grill. Velegnet til at genskabe saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag af grillet madlavning. Den ribbede side er særlig velegnet til kød og oste; den glatte side til fisk, skaldyr og grøntsager.



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



Aufkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



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



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



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



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.



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.



Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start. Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.



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 ovnsvæggene 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 ovnen 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.



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.



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.



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 brunning til retter.



Fun assisteret + Damp: intens og homogen madlavning. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidigt nedenfra og ovenfra. Tilsætning af damp tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber og forbedrer den interne tilberedning af madvarer, som er mere sprøde og fordøjelige. Ideel til stegt kalv, andesteg og til tilberedning af hel fisk.



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.



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.



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



Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en brædepande. 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 brugerjusterbart funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.



Temperatursonde: med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udskæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kernetemperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig



Air flow at 40 °C gives the perfect environment for approved Sabbath days. Choose the function and place the food in the designated room.



Rapid heating: preparation follows after the heating phase, which makes it possible for the oven to reach the set temperature faster. This reduces the time by up to 50%.



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



The oven has 5 different preparation levels.



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.



To ensure the appliance functions optimally, it is recommended to clean the tank approximately once every 2-3 months.



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.



Capacity indicates the amount of available space in liters.



...



Dedicated roasting function for the air fryer AIRFRY. Ideal for roasting traditional steaks in the oven, but with fewer calories and less fat. It gives you the opportunity for quick and easy roasting of dishes such as fries, steamed vegetables and fish, which ensures perfect browning and crispiness.



Dedicated preparation function for the rectangular heat-resistant stone PPR2. Dimensions: Ideal for preparing pizzas with the same result as a typical gas-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccia and other recipes like tarts, flans or small pizzas.

