

# SOP6201S2B



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Galileo platform	Pyro Steam
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709359706



## Estetisk linje

Estetikk	Musa	Type silketrykk	Symboler
Farge	Sort	Dør	Helglass
Finish	Blank	Håndtak	Musa
Design	Flat	Håndtak farge	Sort
Materiale	Glass	Logo	Silketrykk
Glass Type	Formørkelse	Kontroll brytere	Musa
Farge på silketrykk	Grå	kontroller farge	Sort

## Kontroller

			
Displaynavn	CompactScreen	Kontrollinnstilling	Kontroll brytere
Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2


## Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	11
--------------------------------	----


## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Varmluft (Pizza/pai funksjon)
 Pizza		

## Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

 Damp + varmluft + vifte
--

## Andre dampfunksjoner

 Vann utgang	 Avkalking
--	---

## Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Heving	 Helgeinnstilling
--	--	--

## Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse
---

## Funksjoner



<b>Tidsinnstillingsvalg</b>	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	<b>Andre muligheter</b>	Varmholdingsfunksjon
<b>Timer</b>	Ja	<b>Demomodus</b>	Ja
<b>Tidsur</b>	1	<b>Rask forvarming</b>	Ja
<b>Kontroller med barnelås</b>	Ja		

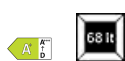
## Tekniske egenskaper



<b>Kapasitet (l)</b>	60 l	<b>Avtakbar dør</b>	Ja
<b>Kammer</b>	QS-Galileo	<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Laveste temperatur</b>	30 °C	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Høyeste temperatur</b>	280 °C	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Mykt lukkende hengsler</b>	Ja
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Skorsten</b>	Fast
<b>Type lampe</b>	Halogen	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>braker utskiftbare lys</b>	Ja	<b>Kjøledyse</b>	Dobbelt
<b>Lett effekt</b>	40 W	<b>Hastighetsreduksjon kjølesystem</b>	Ja
<b>Lys når døren åpnes</b>	Ja		
<b>Sirkulerende varmeelement - Strøm</b>	1200 W		

Grillelement - styrke	1750 W	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Dampområde	20 - 40%
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	353x470x401 mm
Dør åpning type	Standard åpning	Temperaturkontroll	Elektronisk
Dør	Kjøledør	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
		Vann opplasting	Skuff, manuell
		Tank kapasitet	0,8 l

## Kapasitets-/energetikett



Energi effektivitetsklasse	A+	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2,45 MJ
Nettovolum for ovnsrom	68 l	Energiforbruk per syklus i viftmodus	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	Andre	Sett vanninnføring
Emaljert dypt brett (50mm)	1		

## Elektrisk tilkobling

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



---

## Compatible Accessories

---

### 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



### 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



### ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



### 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.



---

## Alternative products















---



















SOP6201S2S

Sølv

## Symbols glossary

-  Manuelt vanninnføringssystem: Tanken kan fylles på mindre enn 40 sekunder. Fylling gjøres manuelt takket være den medfølgende trakten.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  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.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 elastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  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.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  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 fettinnholdet 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 steking før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hull-dannelser. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller storkner, og for naturlig avsalting av salt mat.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  ...
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekerende 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.

-  **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.
-  **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 jevn brukning av retten.
-  **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.
-  **FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi**
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **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.
-  **Vifte med sirkulering og undervarme:** Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.
-  **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
-  **Viftegrill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  **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.
-  **Luft ved 40 °C** gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden



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.



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, soufflé, puddinger.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



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.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.