SOP6201S2B



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	Pyro Steam
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709359706

Estetisk linje

Estetik	Musa	**Typ av screentryck**	Symboler
Färg	Svart	**Dörrtyp**	Helglas
Finish	Högblank	**Handtag**	Musa
Design	Platt	**Färg på handtag**	Svart
Material	Glas	**Typ av logotype**	Med screentryck
Typ av glas	Eclipse	**Kontrollvred**	Musa
Färg screentryck	Grå	**Färg på kontroller**	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

- Varmluft

Övriga ångfunktioner

- Vattenutlopp
- Avkalkning

Övriga funktioner

- Upptining per tid
- Jäsning
- Helginställning

Rengöringsfunktioner

- Pyrolys

Alternativ

Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	**Övriga tillval**	Varmhållningsfunktion
Timer	Ja	**Demoläge**	Ja
Timer	1	**Snabbuppvärmning**	Ja
Barnlås	Ja		

Teknisk specifikation

Kapacitet (liter)	68 l	**Avtagbar lucka**	Ja
Kavitet	QS-Galileo	**Innerlucka i helglas**	Ja
Minimum temperatur	30 °C	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Maximum temperatur	280 °C	**Totalt antal glas i luckan**	4
Antal hyllplan	5	**Soft Close**	Ja
Dubbel fläkt	1	**Skorsten**	Fast
Antal lampor	1	**Kylsystem**	Tangential
Typ av lampa	Halogenlampor	**Kylkanal**	Dubbel
Utbytbar lampa	Ja	**Hastighetssänkning kylsystem**	Ja
Effekt lampa	40 W		

Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	**Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring**	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W	**Ångintervall**	20 - 40%
Effekt Grillelement	1750 W	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	353x470x401 mm
Effekt varmluftelement	2000 W	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	**Material ugnsutrymme**	Ever Clean emalj
Typ av lucköppning	Underhängd	**Vattenpåfyllning**	Låda, manuell
Lucka	Kyld dörr	**Kapacitet vattentank**	0,8 l

Kapacitet/energietikett



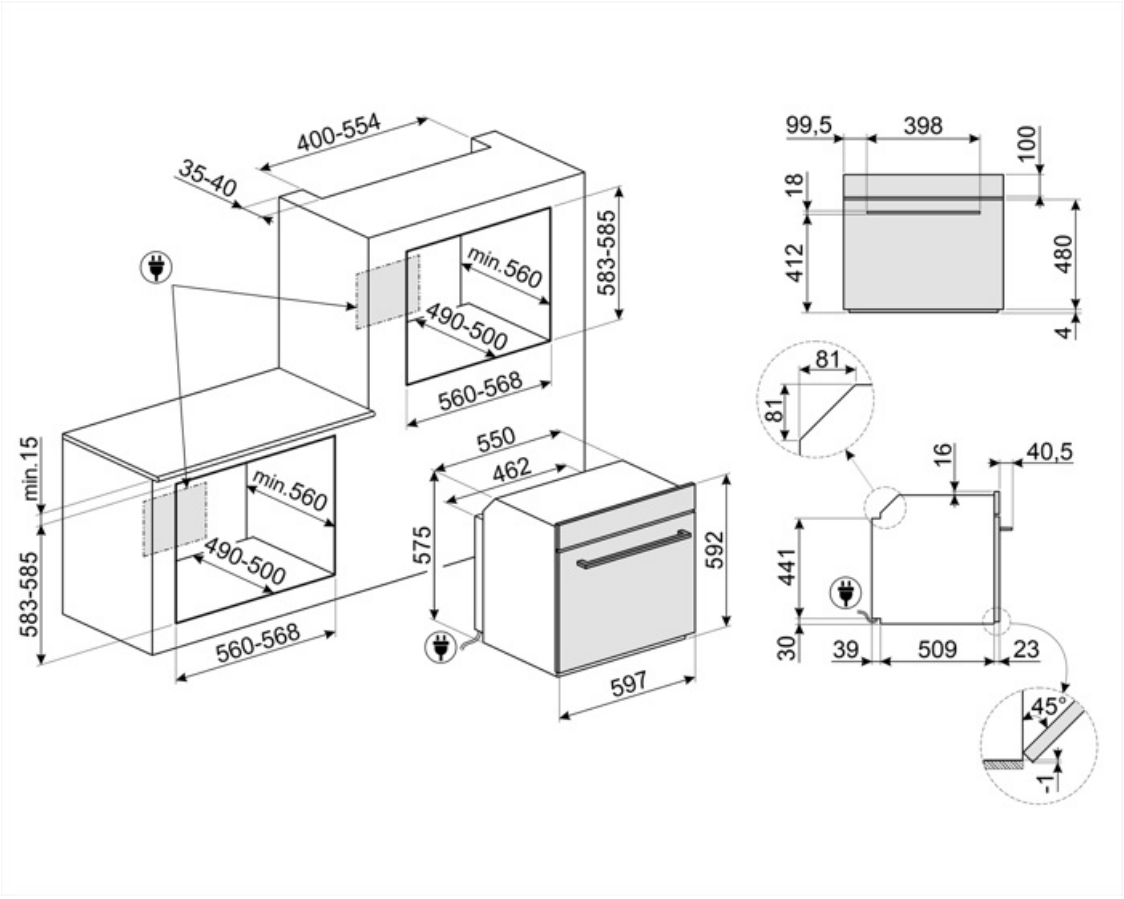
Energiklass	A+	**Energiförbrukning i konvektionsläge**	2.45 MJ
Nettovolym	68 l	**Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge**	0.68 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.09 kWh	**Antal ugnar**	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.92 MJ	**Energieffektivitetsindex**	81 %

Medföljande tillbehör

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

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	**Anslutningseffekt**	3000 W
Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Spänning	13 A	**Sladdens längd**	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
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

Kompatibela Tillbehör



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



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



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



GTTV2

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå), lämpliga för ångugnar. Tillverkade i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.

Alternative products



SOP6201S2S

Silver

Symbols glossary



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.



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



4 lager glas i ugnsluckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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



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: 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.



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.



Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.



Elektrisk anslutning



Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.



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.



Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



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 mittdel) 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.

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra 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 matlagningsnivåer.

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, suffléer och puddingar.

...

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Varmluft + Ånga: Tillsatsen av ånga till varmluftsmatlagning gör det möjligt att bevara matens organoleptiska egenskaper bättre. Värmen kommer från ugnens bakre del och fördelas snabbt och jämnt. Fläkten är aktiv. Detta är den perfekta funktionen för tillagning av alla typer av maträtter på ett delikatare sätt. Det är även perfekt för matlagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas. Perfekt för tillagning av stekar, kyckling och bakade rätter såsom surdegskakor eller -bröd.

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.

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.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

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.