

SOP6201S2S



| | |
|------------------|----------------------|
| Kategori | 60 cm |
| Produktgrupp | Ugn |
| Elanslutning | Elektrisk |
| Värmekälla | Elektrisk |
| Typ av ugn | Kombinationsångugn |
| Galileoplattform | Pyro Steam |
| Rengöringssystem | Pyrolytisk rengöring |
| EAN kod | 8017709363703 |



Estetisk linje

| | | | |
|------------------|----------|--------------------|-----------------|
| Estetik | Musa | Typ av screentryck | Symboler |
| Färg | Silver | 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) | 60 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



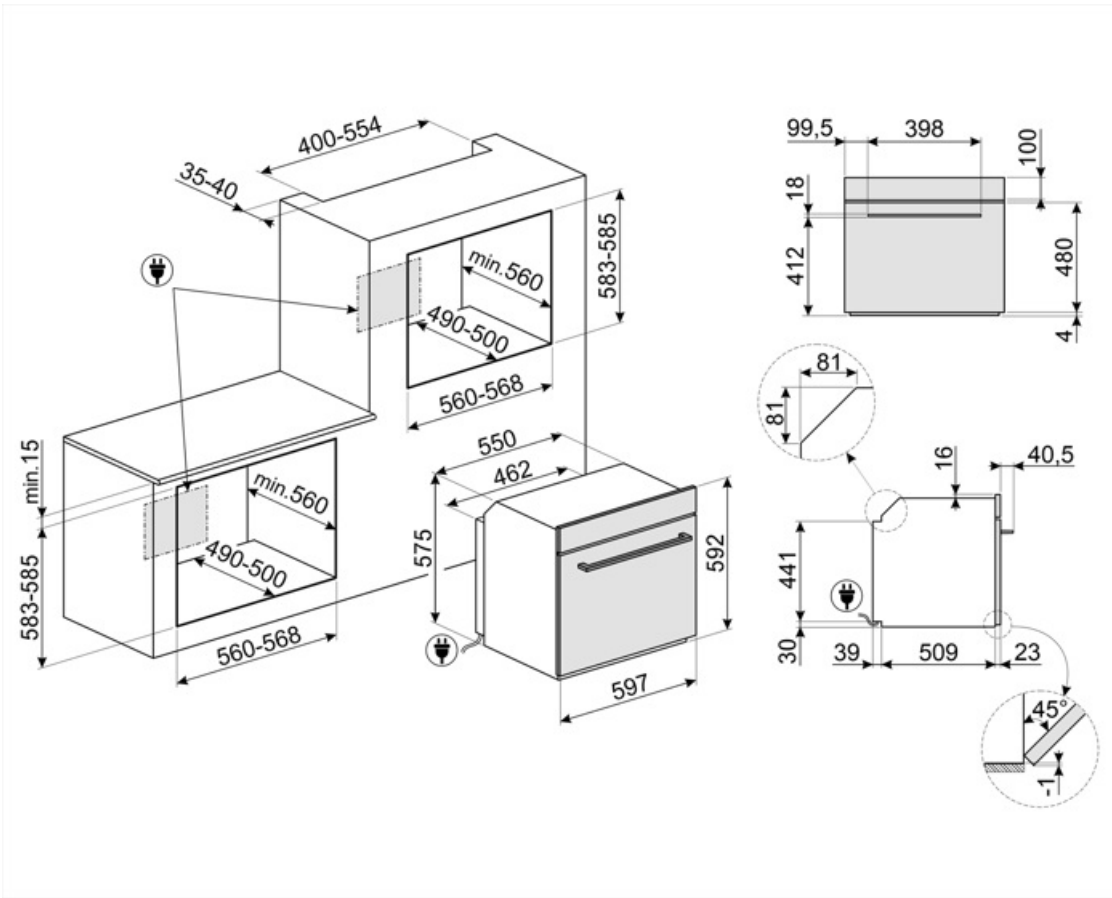
| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Energiklass | A+ | Energiförbrukning i konvektionsläge | 2,45 MJ |
| Nettovolym | 68 l | Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge | 0,68 kWh |
| Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge | 1,09 kWh | Antal ugnar | 1 |
| Energiförbrukning i traditionellt läge | 3,92 MJ | Energieffektivitetsindex | 81 % |

Medföljande tillbehör

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

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 |



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.



Symbols glossary

-  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.
-  A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
-  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.
-  Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
-  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.

-  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 mittled) är perfekt för små mängder mat.
-  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.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  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, souffléer och puddingar.
-  ...