

SOP6202S2PB



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Galileo platform	Pyro Steam
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709365714



Estetisk linje

Estetikk	Musa	Farge på silketrykk	Grå
Farge	Sort	Type silketrykk	Symboler
Finish	Blank	Dør	Helglass
Design	Flat	Håndtak	Musa
Materiale	Glass	Håndtak farge	Sort
Glass Type	Formørkelse	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	Demomodus	Ja
Kontroller med barnelås	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	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Dampområde	20 - 40%
Grillelement - styrke	1750 W		

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-emaIje
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



Ristinnsats for brett	1	Steketermometer	Ja, enkelt punkt
-----------------------	---	-----------------	------------------

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



SOP6202S2PS

Sølv

Symbols glossary

-  Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnert 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 glatte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.
-  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 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 steking 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 storkner, og for naturlig avsaltying av salt mat.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Det nye EVOscreen-displayet er forbedret med ny, optimert fargegrafikk: 5 trykknapper kontrollerer funksjoner og parametere på en svært enkel måte.
-  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.
-  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.
-  Elektrisk



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkepaneler 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



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 frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



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.



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.



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.

-  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: Ovnens 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, soufflé, puddingar.
-  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 vedfyrte bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks
-  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.
-  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, takk 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.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.