

SOP6202S2PB



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	Pyro Steam
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709365714



Estetisk linje

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

Kommandon











Displaytyp	EvoScreen	Typ av kontroll	Touchkontroll
Displayteknik	LCD		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 12

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Undervärme	 Pizza	

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi

 Ventilerad  Varmluft Turbo




Grill + fläkt

Övriga ångfunktioner

 Rengöring av behållare  Vattenutlopp  Vatteninlopp

 Avkalkning

Övriga funktioner

 Upptining per tid  Jäsning  Matlagning på sten

 Grill  Luftfritering  Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Pyrolys

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Fördröjd start och slut på tillagningen
 Timer Ja
 Timer 1
 Barnlås Ja

Övriga tillval

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal
 Tillagning med matlagningstermometer Ja
 Demoläge Ja
 Snabbuppvärmning Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter) 72 l
Kavit QS-Galileo
Minimum temperatur 25 °C
Maximum temperatur 280 °C
Antal hyllplan 5
Dubbel fläkt 1
Antal lampor 2
Typ av lampa Halogenlampor
Utbytbar lampa Ja
Effekt lampa 40 W
Lampan tänds när luckan öppnas Ja
Effekt nedre värmeelement 1200 W

Avtagbar lucka Ja
Innerlucka i helglas Ja
Avtagbar innerlucka Ja
Totalt antal glas i luckan 4
Soft Close Ja
Soft open Ja
Skorsten Fast
Kylsystem Tangential
Kylkanal Dubbel
Hastighetssänkning kylsystem Ja

Effekt Grillelement	1750 W	Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Effekt varmluftelement	2000 W		
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Ångintervall	20 - 40%
Typ av lucköppning	Underhängd	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Lucka	Kyld dörr	Temperaturkontroll	Elektronisk
		Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
		Vattenpåfyllning	Låda, manuell
		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	Galler till ugnform	1
Emaljerad plåt (20mm)	1	Matlagningstemometer	Ja, enpunkt
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



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

-  Särskild matlagningsfunktion för den dubbelsidiga grillplattan. Lämplig för att skapa saftiga och krispiga rätter med typisk grillsmak, i ugnen. Den ribbade sidan passar särskilt bra för kött och ost och den släta sidan för fisk, skaldjur eller grönsaker.
-  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
-  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: 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.
-  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.
-  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.
-  Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
-  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.
-  ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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.
-  **Fläktfunktion + Ånga:** intensiv och jämn matlagning. Fläkten är aktiv och värmen kommer både nerifrån och uppifrån samtidigt. Tillsatsen av ånga gör att matens organoleptiska egenskaper bevaras bättre och att rätterna tillagas bättre på insidan, blir knaprigare och mer lättsmälta. Perfekt för kalvstek, ugnsstekt anka och för tillagning av hel fisk.
-  **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.
-  **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 avsetta 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Temperaturgivare:** med temperaturgivaren är det möjligt att på ett perfekt sätt laga till stekar, samt varierande köttstycken av olika storlekar. Faktum är att temperaturgivaren förbättrar matlagningen tack vare den exakta kontrollen i maträttens centrum. Livsmedlets kärntemperatur mäts av en särskild sensor som finns inne i spetsen. När temperaturen når den måltemperatur som användaren har ställt in så är tillagningen klar
-  **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.**
-  **Vi rekommenderar att tanken rengörs** ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.



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.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Särskild tillagningsfunktion för den rektangulära eldfasta stenen PPR2 med perfekta mått för pizzabakning och som ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.



Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt.



Särskild matlagningsfunktion för Airfryerns galler AIRFRY. Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.