SOP6202TB



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709365738

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	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

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	**Demomodus**	Ja
Tidsur	1	**Rask forvarming**	Ja
Kontroller med barnelås	Ja		

Tekniske egenskaper

Kapasitet (l)	68 l	**Dør**	Kjøledør
Kammer	QS-Galileo	**Avtakbar dør**	Ja
Laveste temperatur	25 °C	**Innerdør i helglass**	Ja
Høyeste temperatur	280 °C	**Avtakbar innerdør**	Ja
Antall hyller	5	**Antall glass i ovnsdøren**	4
Antall lamper	2	**Mykt lukkende hengsler**	Ja
Type lampe	Halogen	**Myk åpen**	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	**Skorsten**	Fast
Lett effekt	40 W	**Kjølesystem**	Tangential
Lys når døren åpnes	Ja	**Kjøledyse**	Dobbelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	**Hastighetsreduksjon kjølesystem**	Ja
Grillelement - styrke	1750 W	**Døren er låst under pyrolytisk rens**	Ja
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W		

Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	353x470x401 mm
Dør åpning type	Standard åpning	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
		Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje

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 %

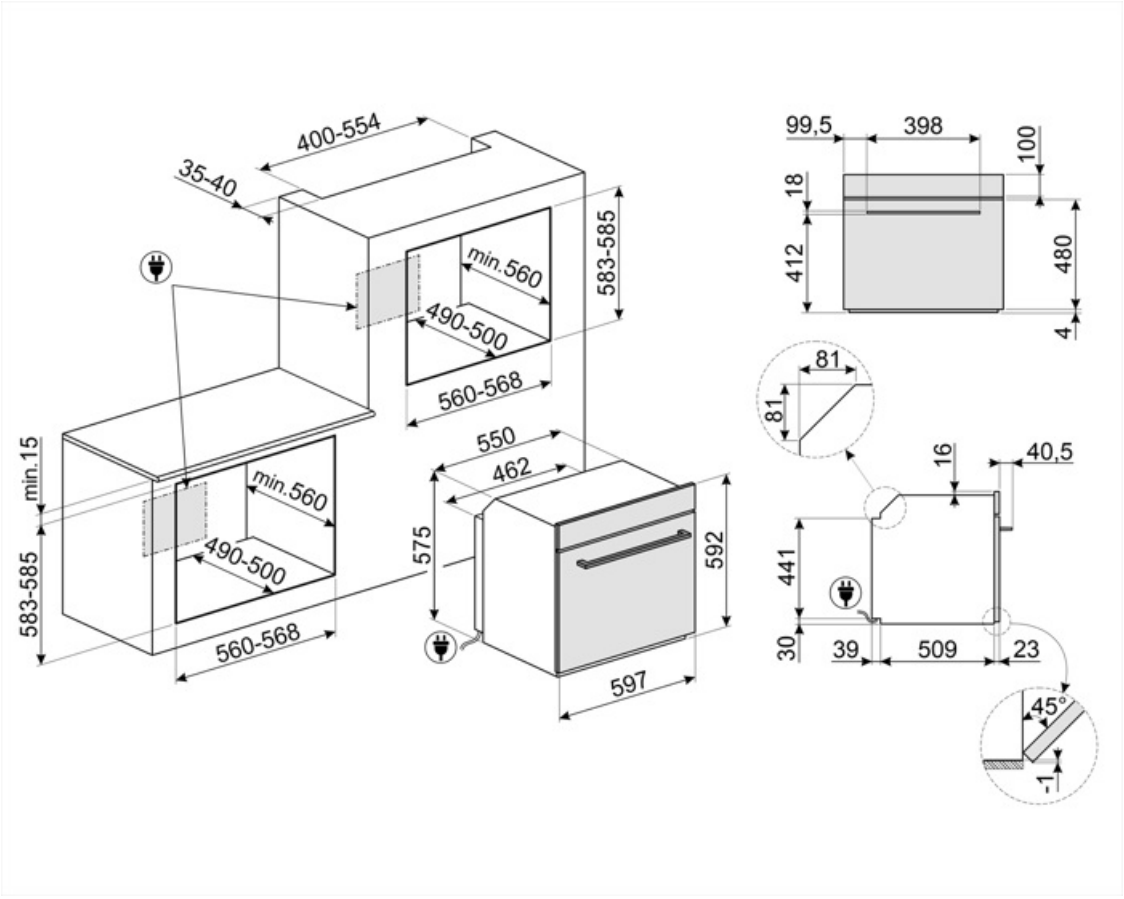
Medfølgende tilbehør



Rist med bakre stopp	1	**Ristinnsats for brett**	1
Emaljert brett (20 mm)	1	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1
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


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

Compatible Accessories



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. 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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



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

Symbols glossary



Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnet 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 glattte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.



A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



Elektrisk



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.



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



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.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet 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 frittes, 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.



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 en jevn bruking 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.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate 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.



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.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra 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.



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



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, sufflé, puddinger.



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.



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 vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks