

# SOP6104TPG



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Galileoplattform	Traditionell ugn med pyrolytisk rengöring
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709326821



## Estetisk linje

Estetik	Linea	Färg screentryck	Svart
Färg	Neptune Grey	Typ av screentryck	Symboler
Finish	Matt	Dörrtyp	Helglas
Design	Platt	Handtag	Linea minimal
Material	Glas	Färg på handtag	Satinerad metall och svart
Typ av glas	Klart	Typ av logotype	Med screentryck

## Kommandon













Displaytyp	VivoScreen	Antal språk i display	20
Displayteknik	TFT	Displayspråk	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Typ av kontroll	Touchkontroll		

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
Automatikprogram	150
Anpassade recept	10


## Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme
 Pizza		


















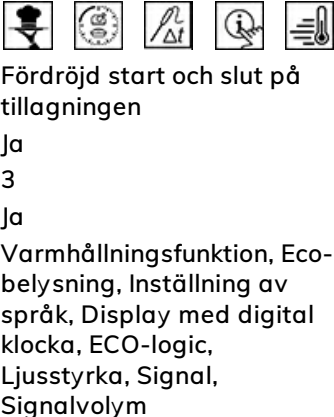





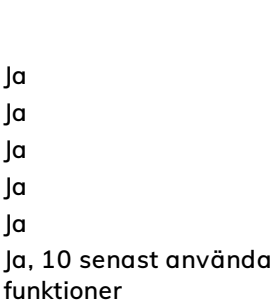








## Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Upptining per vikt	 Jäsning
 Matlagning på sten	 Grill	 Luftfritering
 Varmhållningsfunktion	 Tallriksvärmare	 Helginställning













## Rengöringsfunktioner

 Pyrolys
---

## Alternativ

## Teknisk specifikation

Dubbel fläkt	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal lampor	2		
Typ av lampa	Halogenlampor	Totalt antal glas i luckan	4
Effekt lampa	40 W	Soft Close	Ja
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Soft open	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Skorsten	Fast
Effekt övre värmeelement	1000 W	Kylsystem	Tangential
Effekt Grillelement	1700 W	Kylkanal	Dubbel
Effekt stora grillelementet	2700 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt varmluften	2000 W	Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Typ av lucköppning	Underhängd	Temperaturkontroll	Elektronisk
		Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

## Kapacitet/energetikett



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 %

## Standardtillbehör



Ugnsgaller, premium	1	Galler till ugnform	1
Emaljerad plåt (20mm)	1	Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1	Matlagningstemometer	Ja, enpunkt

## Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	13 A	Sladdens längd	150 cm
Anslutningseffekt	3000 W		



## Tillbehör ingår ej

### AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



### ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



### GTP2

Delvis utdragbara teleskopstyrningar (1 nivå), lämplig för traditionella ugnar. Tillverkad i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



### PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



### 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



### 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.



### PR3845N

Svart täcklist för att täcka snickerier mellan två ugnar



































### STONE








Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



## 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.
-  Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
-  DeltaT-matlagning Ugnen ställer automatiskt in temperaturen i ugnsutrymmet till en förinställd temperatur (kallad deltaT) som är högre än den kärntemperatur som sonden detekterat. När sonden detekterar en extra grad vid kärnan så ökar ugnen automatiskt även sin inre temperatur med en grad. Ugnen ger en möjlighet att välja mellan tre olika deltaT-matlagningslägen (långsam, medium och snabb) och att ställa in valfri önskad kärntemperatur. En koncentration av teknik som gör det möjligt att laga till mörta, saftiga och hälsosamma produkter av högsta kvalitet.
-  4 lager glas i ugnsluckan
-  ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.
-  Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
-  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.
-  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.
-  Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden
-  VIVO screen ...
-  Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
-  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.
-  Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.

-  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 ugnstrymmes 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.
-  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.
-  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.
-  Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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

-  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.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
-  **Soft close:** alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  **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.
-  **INSTANT GO:** om detta alternativ aktiveras så kan tillagningen påbörjas omedelbart. Föruppvärmningen ingår i matlagnings tiden och ugnen kommer gradvis att uppnå den önskade temperaturen. Passar särskilt bra för frusen mat.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  **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 %.
-  Alternativ som är utformat för att reda ut alla tveksamheter. Fler än 100 popup-fönster, som kan öppnas genom att trycka länge på valfri ikon, ger information om användningen av displayen och om matlagningen.
-  **Smart Cooking** är det perfekta receptet för alla tillfällen. Kött, fisk, pasta, efterrätter o.s.v. Upp till 150 automatiska recept som gör det möjligt att tillaga vad som helst med bara ett klick. Välj din meny och låt ugnen göra resten.
-  **Teleskopskenor:** gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  **Pekkontroll:** Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.
-  **Varmhållning:** funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
-  Det perfekta sättet att skapa en komplett meny med några enkla steg och med en avsevärd tidsvinst. Det stora ugnsutrymmet rymmer flera typer av maträtter på samma gång och dessa kan tillagas utan att lukter blandas. De noggrant studerade termodynamiska flödena garanterar en jämn tillagning på varje nivå. Algoritmen SameTime räknar ut tidsåtgång, matlagningsfunktioner och alla parametrar så att 3 rätter kan bli färdiga samtidigt
-  **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.