

SO6102S3PG



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Vitality-system	Ja
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	Steam100
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709326852



Estetisk linje

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

Kommandon



Displaytyp	EvoScreen	Typ av kontroll	Touchkontroll
Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	12
Traditionella tillagningsfunktioner	

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Undervärme	 Pizza	

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi



Ånga



Ventilerad



Varmluft



Sous Vide

Övriga ångfunktioner



Rengöring av behållare



Vattenutlopp



Vatteninlopp



Avkalkning

Övriga funktioner



Upptining per tid



Jäsning



Matlagning på sten



Grill



Luftfritering



Helginställning

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja

Timer

1

Övriga tillval

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal

Tillagning med matlagningstermometer

Ja

Demoläge

Ja

Snabbuppvärmning

Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)

67 l

Kavitet

QS-Galileo

Minimum temperatur

25 °C

Maximum temperatur

250 °C

Antal hyllplan

5

Dubbel fläkt

1

Antal lampor

2

Typ av lampa

Halogenlampor

Utbytbar lampa

Ja

Effekt lampa

40 W

Avtagbar lucka

Ja

Innerlucka i helglas

Ja

Avtagbar innerlucka

Ja

Totalt antal glas i luckan

3

Soft Close

Ja

Soft open

Ja

Skorsten

Variabel

Kylsystem

Tangential

Kylkanal

Enkel

Hastighetssänkning kylsystem

Ja

Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Ångintervall	20 - 100%
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Effekt Grillelement	1750 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt varmluftelement	2000 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Vattenpåfyllning	Låda, manuell
Typ av lucköppning	Underhängd	Kapacitet vattentank	0,8 l
Lucka	Kontrollerad temperatur		

Kapacitet/energietikett

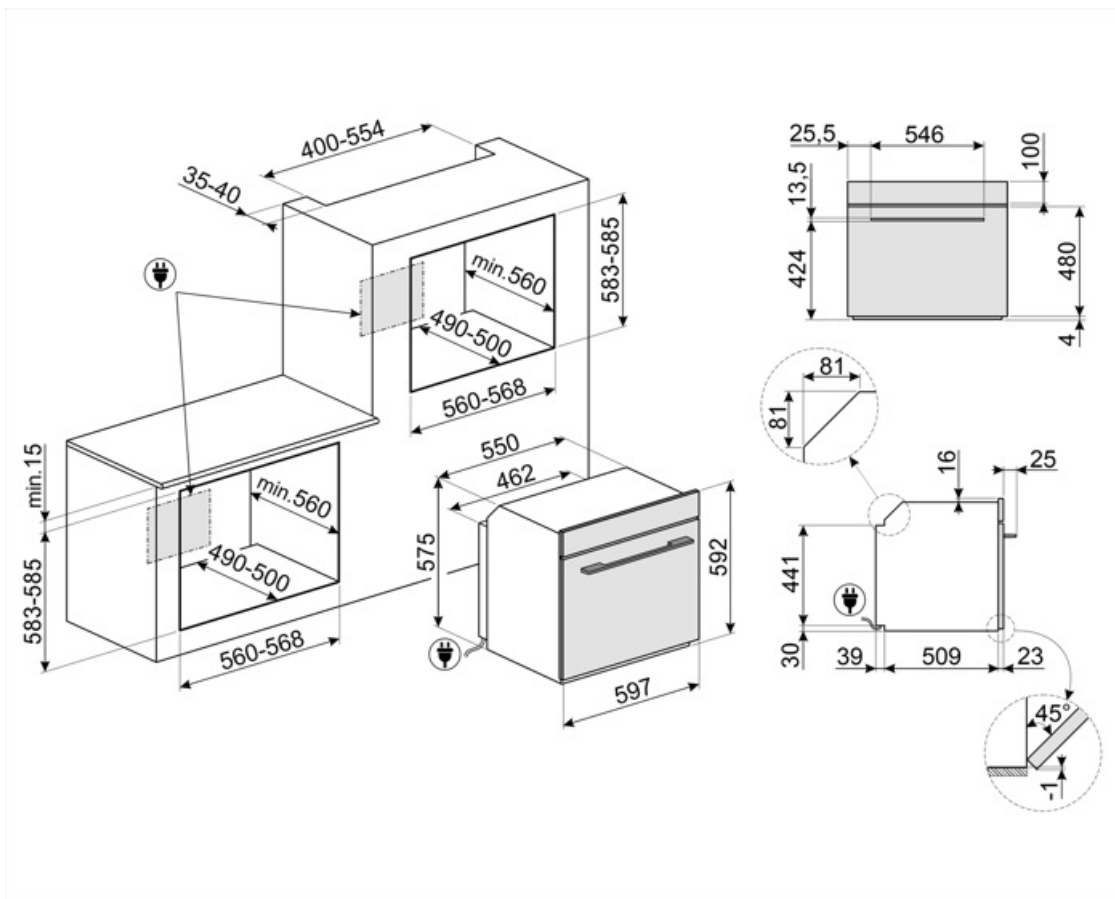
			
Energiklass	A++	Energiförbrukning i konvektionsläge	1,84 MJ
Nettovolym	67 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,51 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0,96 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3,46 MJ	Energieffektivitetsindex	61,4 %

Medföljande tillbehör

			
Galler med bakre stopp	1	Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1	Matlagningstemometer	Ja, enpunkt
Galler till ugnform	1	Annan	vattenpåfyllningskit
Plåt i rostfritt stål	1		

Elektrisk anslutning

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



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY2

Luftfritösplåt 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.



BX640

Plåt i rostfritt stål för ångugn, H 40 x B 455 x D 176 mm



BX640PL

Perforerad plåt i rostfritt stål. För tillagning av grönsaker, fisk, vitt kött, ravioli eller andra sorter av fylld pasta, bevarar alla vitaminer och mineralsalter för en rikare, fylligare och naturligare smak



ET50

Emaljerad plåt, 50 mm djup



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.



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.



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.



BX640P

Perforerad plåt i rostfritt stål för ångugn, H 40 x B 455 x D 176 mm



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.



PR3845X

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



Alternative products



SO6102S3PB3

Svart

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.		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 20% 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.
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.		Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt.
	3 Skikt glas i luckan		Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
	Elektrisk anslutning		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.		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
	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.		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.		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.



Sous vide-matlagning: Ångfunktion för perfekt tillagning av sous vide-rätter. Förstärker rätternas smak utan att förändra deras utseende eller näringshalt. Vakuummatlagning (sous vide) med hjälp av en ångugn är även en otroligt hälsosam och genuin typ av matlagning. Med matlagningstekniken sous vide kan värme överföras effektivt från ångan till maten och därmed undviks smälförlust på grund av oxidering och avdunstning av näringsämnen och fuktighet under tillagningen. Med sous vide-tillagning går det även att kontrollera matlagningen bättre jämfört med traditionella metoder, och resultatet blir jämnare. Med denna funktion kan man även tillaga maten vid lägre temperaturer än vid traditionell matlagning.



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, ugnstekta 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.



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.



Ångkokning: det här är ett naturligt tillagningssätt för alla typer av produkter, från grönsaker till desserter, som bevarar ingrediensernas näringsmässiga och organoleptiska egenskaper. Perfekt för fettfri matlagning och för uppvärmning av mat utan att den torkar ut. Ånga är idealiskt för samtidig tillagning av flera olika måltider som kräver olika tillagningstider.



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 surdegkakor 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



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.



Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningens utrymme att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.



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.



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.



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



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



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, mordegspajer eller kakor.