

SOP6902S2PN



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	Pyro Steam
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709312336



Estetisk linje

Estetik	Victoria	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Svart	Dörrtyp	Med panel
Design	Rundad	Handtag	Victoria
Material	Lackad stål	Färg på handtag	Rostfritt stål liknande
Typ av glas	Klart	Typ av logotype	Utanpåliggande
Färg screentryck	Vit	Kontrollvred	Victoria

Kommandon

			
Displaytyp	EvoScreen	Typ av kontroll	Vred och pekknappar
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



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

Övriga tillval

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal

Timer

Ja

Tillagning med matlagningstermometer

Ja

Timer

1

Demoläge

Ja

Barnlås

Ja

Snabbuppvärmning

Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur

25 °C

Innerlucka i helglas

Ja

Maximum temperatur

280 °C

Avtagbar innerlucka

Ja

Antal hyllplan

5

Totalt antal glas i luckan

4

Dubbel fläkt

1

Soft Close

Ja

Antal lampor

2

Soft open

Ja

Typ av lampor

Halogenlampor

Skorsten

Fast

Utbytbar lampor

Ja

Kylsystem

Tangential

Effekt lampor

40 W

Kylkanal

Dubbel

Lampan tänds när luckan öppnas

Ja

Hastighetssänkning kylsystem

Ja

Effekt nedre värmeelement

1200 W

Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring

Ja

Effekt Grillelement

1750 W

Ångintervall

20 - 40%

Effekt varmluftelement

2000 W

Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Typ av lucköppning	Underhängd	Temperaturkontroll	Elektronisk
Lucka	Kyld dörr	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Avtagbar lucka	Ja	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 %

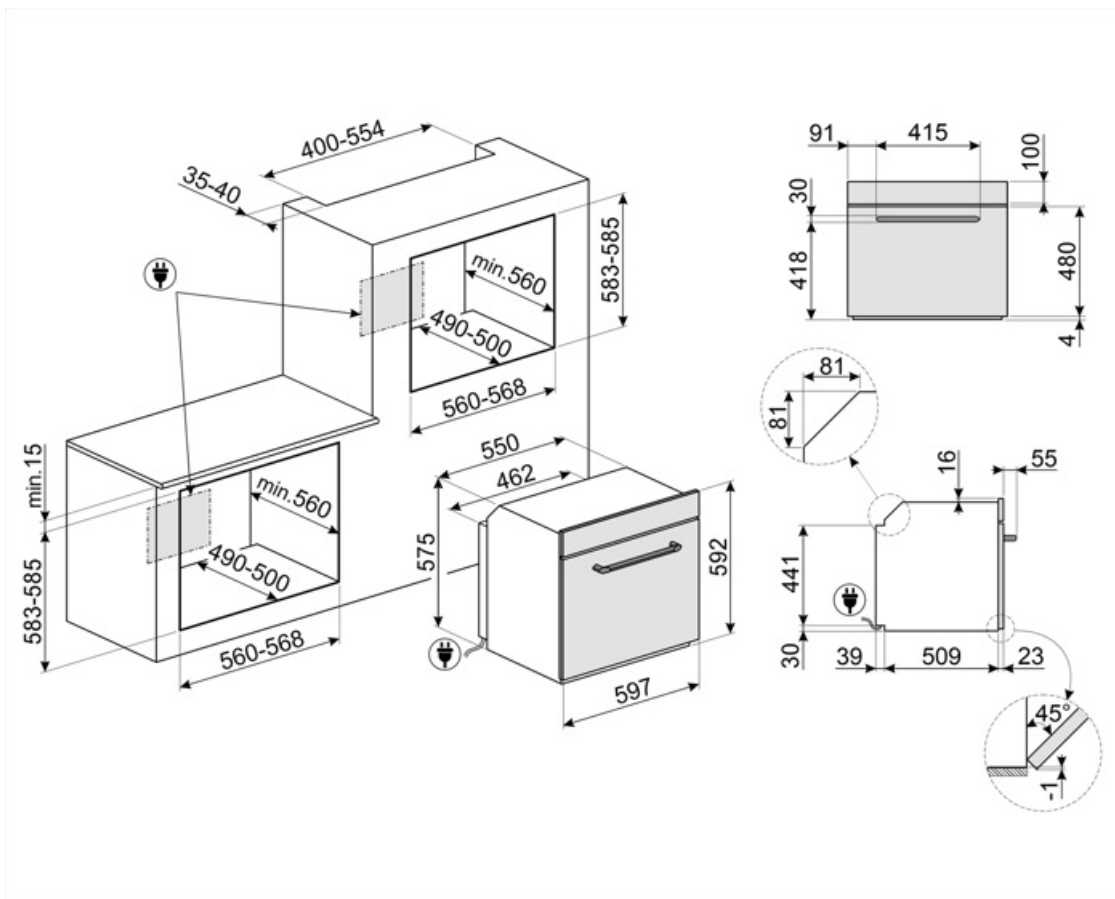
Standardtillbehör



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	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	13 A	Sladdens längd	150 cm
Anslutningseffekt	3000 W		



Kompatibela Tillbehör

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.



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.



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.



PR3845X

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



Alternative products



SOP6902S2PX

Rostfritt stål



SOP6902S2PP

Crema

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 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.		Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
	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 yttemperatur.
	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.
	4 lager glas i ugnsluckan		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.
	Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.		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.
	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.
	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.		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.
	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.		Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka
	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.		Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
	Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.		Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
	Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.		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.
	Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet 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. |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |
|  | ... |  | 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. |
|  | 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. | | |