SO6104APG

Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Vitality-system	Ja
Elanslutning	Elektrisk
Typ av ugn	MultiTech ugn
Galileoplattform	Omnichef
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709326791

Estetisk linje

Estetik	Linea	**Färg screentryck**	Svart
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		

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	Avancerad full touchkontroll		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	26
Automatikprogram	150
Ångnivåer	3 + manuell
Anpassade recept	10

smeg

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Matlagningsfunktioner med pulserande ånga

Ventilerad
Varmluft
Varmluft + undervärme
Snabb
Fläkt Grill

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi

Ånga
Ventilerad
Varmluft
Varmluft + undervärme
Sous Vide

Övriga ångfunktioner

Rengöring av behållare
Vattenutlopp
Vatteninlopp
Avkalkning

Mikrovågsfunktioner

Mikrovågsugn
Ventilerad
Varmluft
Mikrovågor + grill
Mikrovågor + varmluft + undervärme

Mikrovågsfunktioner

Multitech
Twintech

Övriga funktioner

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

Rengöringsfunktioner

Vapor Clean

Alternativ

Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen
Timer	Ja
Timer	2
Barnlås	Ja
Övriga tillval	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Inställning av språk, Display med digital klocka, Ljusstyrka, Signal, Signalvolym
Tillagning med matlagningstermometer	Ja
MultiStep-tilllagning	Ja, upp till 2 steg
Smart Cooking	Ja
Same Time	Ja
Delta T-matlagning	Ja
Demoläge	Ja
Demoguidat läge	Ja
Guidad touch	Ja
Historik	Ja, 10 senast använda funktioner
Snabbuppvärmning	Ja
Snabbstart	Ja

Teknisk specifikation

Kapacitet (liter)	72 l
Kavitet	QS-Galileo
Minimum temperatur	25 °C
Maximum temperatur	250 °C
Antal hyllplan	5
Dubbel fläkt	1
Antal lampor	2
Typ av lampa	LED på flera nivåer
Effekt lampa	5 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W
Effekt övre värmeelement	1000 W
Effekt Grillelement	1700 W
Effekt stora grillelementet	2700 W
Effekt varmluftelement	2000 W
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Typ av lucköppning	Underhängd
Lucka	Kyld dörr
Innerlucka i helglas	Ja
Totalt antal glas i luckan	4
Soft Close	Ja
Soft open	Ja
Inverter Technology	Ja
Stirrer Technology	Ja
Skorsten	Dubbel
Kylsystem	Centrifugal
Kylkanal	Dubbel
Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Ångintervall	20 - 100%
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x397 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Vattenpåfyllning	Fill&Hide advance
Kapacitet vattentank	2 l

Kapacitet/energietikett

Nettovolym	68 l
Mikrovågsugn - effekt	900 W

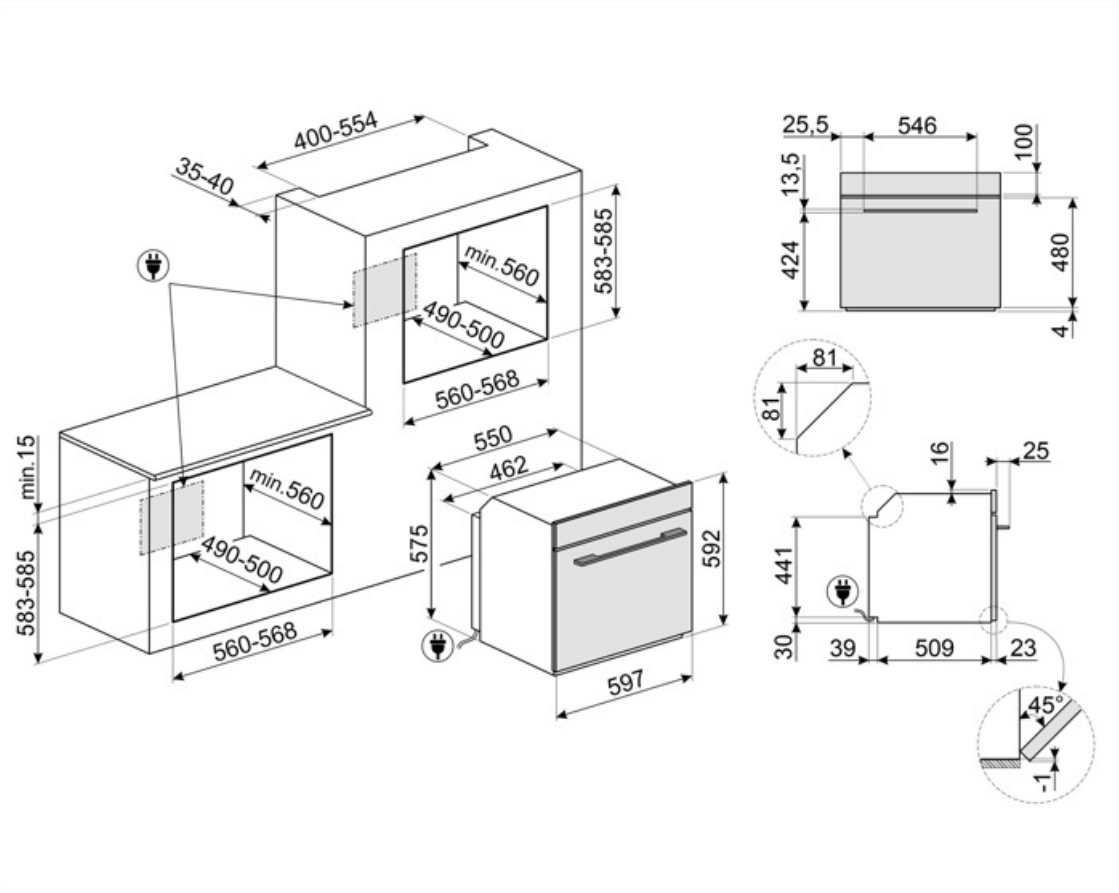
Antal ugnar	1

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp	1	**Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)**	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1	**Teleskopiska skenor, fullt utdragbara**	1
Galler till ugnsform	1	**Matlagningstemometer**	Ja, flerpunktstermometer
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

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.

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.

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.

BX640

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

BX640P

Perforerad 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

ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup

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.

GTTV2

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå), lämpliga för ångugnar. Tillverkade 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 proffessionellt sätt.

PR3845N

Svart täcklist för att täcka snickerier mellan två ugnar

PR3845X

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

SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar

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.

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.

Alternative products

SO6104APN

Svart

SO6104APS

Silver

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.

Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.

Bara med multimatlagningstekniken Galileo är det möjligt att kombinera upp till tre olika tekniker och få ut det bästa av dem: ånga, mikrovågor och konvektionsmatlagning. I den här generationens ugnar kan dessa matlagningsmetoder användas enskilt eller kombineras enligt önskemål. De följer både en horisontell matlagningsmetod (multistep) i vilken de olika matlagningsteknikerna ordnas kronologiskt, och en vertikal metod (multitech) i vilken de tre metoderna kan kombineras helt fritt. Ånga är hälsosamt, mikrovågor är snabba och traditionell matlagning är knaprig. Ugnen vet hur dessa ska doseras och användas på bästa sätt för att garantera innovativa resultat med en tidsbesparing på upp till 70 % jämfört med traditionell matlagning

Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden

Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.

4 lager glas i ugnsluckan

Vattenpåfyllningssystemet är utformat för att förbättra ugnens estetik. Påfyllnings- och utloppsslangen kan enkelt tas bort från ugnen och vattnet kan fyllas på när som helst under matlagningscykeln, utan att ugnsluckan öppnas, vilket garanterar att ångan inte behöver avbrytas.

Tekniken med dubbla skorstenar skapar ett särskilt luftflöde inne i ugnsutrymmet som minskar kondensationen inne i kaviteten under mikrovågsmatlagning när kaviteten är kall och maten är varm

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 möra, saftiga och hälsosamma produkter av högsta kvalitet.

4.3" VIVO-skärmens display ger ett avancerat färggränssnitt, för automatisk hantering av körprogram som Delta T, Multi-step och SameTime firing.

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.

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.

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.

Mikrovågor: Mikrovågorna penetrerar rakt in i maten vilket gör att den tillagas mycket snabbt. Detta bidrar till betydande energibesparingar. Passar för matlagning utan fett. De kan även tina och värma upp mat utan att förändra dess ursprungliga utseende eller smak. Mikrovågsfunktionen kan även kombineras med de traditionella funktionerna vilket ger en mängd fördelar. Perfekt för all typ av mat.

Mikrovågsugn + grillelement: Användningen av grillen resulterar i en perfekt tillagning av matytan. Mikrovågsfunktionen kortar ner tiden.

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.

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 med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.

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.

Matlagning med samtidig användning av värmeelementet i kombination med fläkt och mikrovågor.

Fläkt kombinerad med traditionell matlagning, när värmen genereras uppifrån och nerifrån, ger en likformig värme. När mikrovågsfunktionen läggs till går det att uppnå samma matlagningsresultat på kortare tid.

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 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.

Varmluft med pulserande ånga: Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.

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 smakförlust 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, ugnsstekt anka och för tillagning av hel fisk.

Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka

Fläkt med grill och pulserande ånga: Skapar perfekt ugnsstekt kött. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat fro

Varmluft + undervärme och pulserande ånga: Perfekt för uppvärmning av smördegsrätter och pajer. Med den här funktionen blir basen krispig igen, utan att fyllningen torkar ut, tack vare den extra fuktigheten i ugnsutrymmet.

Varmluft med pulserande ånga: Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.

Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.

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

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.

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

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

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Pulserande turboånga: Skapar perfekt ugnsstekt kött. Den extra fukten bevarar köttet saftigt och mört, medan värmen från turbofunktionen skapar den karamelliserade smaken som vi tycker så mycket om.

Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.

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 %.

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.

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, suffléer och puddingar.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.

INSTANT GO: om detta alternativ aktiveras så kan tillagningen påbörjas omedelbart. Föruppvärmningen ingår i matlagningstiden och ugnen kommer gradvis att uppnå den önskade temperaturen. Passar särskilt bra för frusen mat.

Kärntemperaturgivaren med flera punkter har tre detekteringspunkter. Detta betyder att det inte bara är kärntemperaturen som detekteras utan även temperaturen i andra områden. Ugnen behandlar alla dessa data för att undvika ojämn matlagning. På så sätt kan varje produkt tillagas på ett professionellt sätt i restaurangstil.

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.

Aktiv och kontrollerad mikrovågsfördelning. Omrörningsfläkten för mikrovågor distribuerar mikrovågorna jämnt inom ugnen vilket minskar behovet av en roterande tallrik.

LED-belysning av senaste generationen placerad längs hela ugnsutrymmets överdel garanterar en perfekt visibilitet på flera nivåer. Oavsett hur många plåtar som förs in i ugnen kommer maten alltid att kunna ses tydligt och det går att kan kontrollera matlagningsprocessens utveckling. LED-belysningen har, utöver den garanterade effektiviteten, även en modern look och lägre energiförbrukning som besparar upp till 80 % av kostnaderna och varar 25 gånger längre än traditionella halogenlampor.

Inverter-tekniken gör det möjligt att generera mikrovågor kontinuerligt och med den effekt som önskas. Det konstanta flödet, utan på- och av-cykler, ger en mindre skillnad mellan matens kärn- och yttemperatur. Därmed är det möjligt att kontrollera temperaturen mer exakt, spara tid, undvika att slösa energi och att uppnå utmärkta tillagnings-, upptinings- och uppvärmningsresultat.