

SO6102TG



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Galileoplattform	Traditionell ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709326890



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	EvoScreen	Typ av kontroll	Touchkontroll
Displayteknik	LCD		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
-----------------------------	----

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Jäsning	 Matlagning på sten
 Grill	 Luftfritering	 Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer	Ja
Timer	1
Barnlås	Ja

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja
1
Ja

Övriga tillval

Demoläge
Snabbuppvärmning

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal

Ja
Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	25 °C
Maximum temperatur	280 °C
Antal hyllplan	5
Dubbel fläkt	1
Antal lampor	2
Typ av lampa	Halogenlampor
Utbytbar lampa	Ja
Effekt lampa	40 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W
Effekt Grillelement	1750 W
Effekt varmluftelement	2000 W

Lucka	Kyld dörr
Avtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Totalt antal glas i luckan	3
Soft Close	Ja
Soft open	Ja
Skorsten	Fast
Kylsystem	Tangential
Kylkanal	Enkel
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Värmeelementena slås av vid lucköppning Ja
Typ av lucköppning Underhängd

Kapacitet/energietikett



Energiklass A+
Nettovolym 68 l
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge 1,15 kWh
Energiförbrukning i traditionellt läge 4,14 MJ

Energiförbrukning i konvektionsläge 2,45 MJ
Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge 0,68 kWh
Antal ugnar 1
Energieffektivitetsindex 81 %

Standardtillbehör



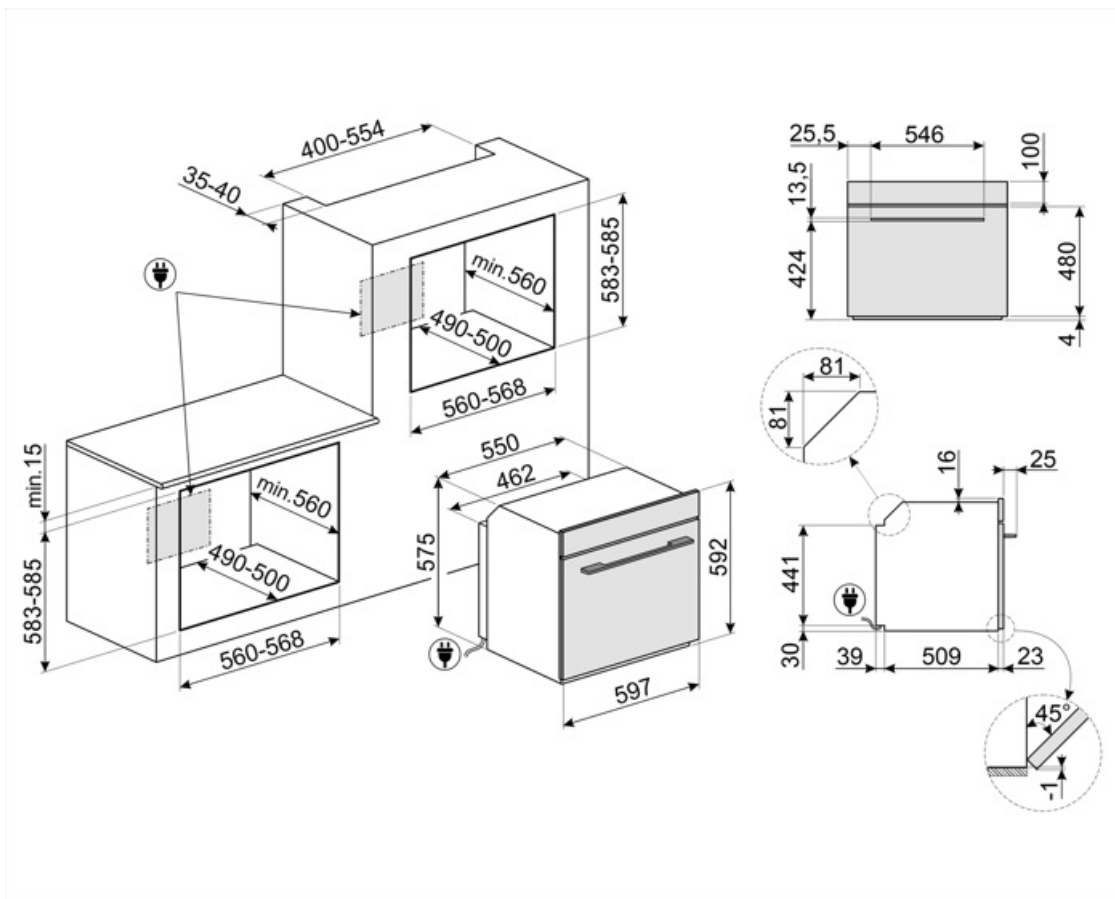
Galler med bakre stopp 1
Emaljerad plåt (20mm) 1
Djup emaljerad plåt, (50 mm) 1

Galler till ugnform 1
Teleskopiska skenor, delvis utdragbara 1

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
Spänning 13 A
Anslutningseffekt 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
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.



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.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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



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.



Alternative products



SO6102TB3

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.		Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
	A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.		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.		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 med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.
	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.		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.
	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.		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.
	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 avsatte 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 matlagingsnivåer.
	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.
	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.
	...		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.