

SO6106WAPB3



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Vitality-system	Ja
Elanslutning	Elektrisk
Typ av ugn	MultiTech ugn
Galileoplattform	Omnichief
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709344702



Estetisk linje

Estetik	Linea	Typ av glas	Klart
Färg	Svart	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högblank	Handtag	Linea minimal
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Material	Glas	Typ av logotype	Med screentryck

Kommandon



Displaytyp	VivoScreen max	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

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

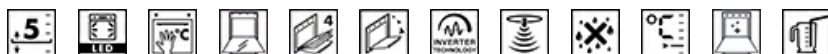
 Vapor Clean
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	Same Time	Ja
Timer	Ja	Delta T-matlagning	Ja
Timer	3	Demoläge	Ja
Barnlås	Ja	Demoguidat läge	Ja
Övriga tillval	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Inställning av språk, Display med digital klocka, Ljusstyrka, Signal, Signalvolym	Guidad touch	Ja
		Historik	Ja, 10 senast använda funktioner
Tillagning med matlagningstermometer	Ja	Snabbuppvärmning	Ja
MultiStep-tillagning	Ja, i tre delar	Snabbstart	Ja
Smart Cooking	Ja		

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	68 l	Lucka	Kyld dörr
Kavitet	QS-Galileo	Innerlucka i helglas	Ja
Minimum temperatur	25 °C	Totalt antal glas i luckan	4
Maximum temperatur	250 °C	Soft Close	Ja
Antal hyllplan	5	Soft open	Ja
Dubbel fläkt	1	Inverter Technology	Ja
Antal lampor	2	Stirrer Technology	Ja
Typ av lampa	LED på flera nivåer	Skorsten	Dubbel
Effekt lampa	5 W	Kylsystem	Centrifugal
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylkanal	Dubbel
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt övre värmeelement	1000 W	Ångintervall	20 - 100%
Effekt Grillelement	1700 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x397 mm
Effekt stora grillelementet	2700 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Effekt varmluftelement	2000 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Vattenpåfyllning	Fill&Hide advance
Typ av lucköppning	Underhängd	Kapacitet vattentank	2 l

Kapacitet/energietikett



Nettovolym	68 l	Mikrovågsugn - effekt	900 W
Antal ugnar	1		

Medföljande tillbehör



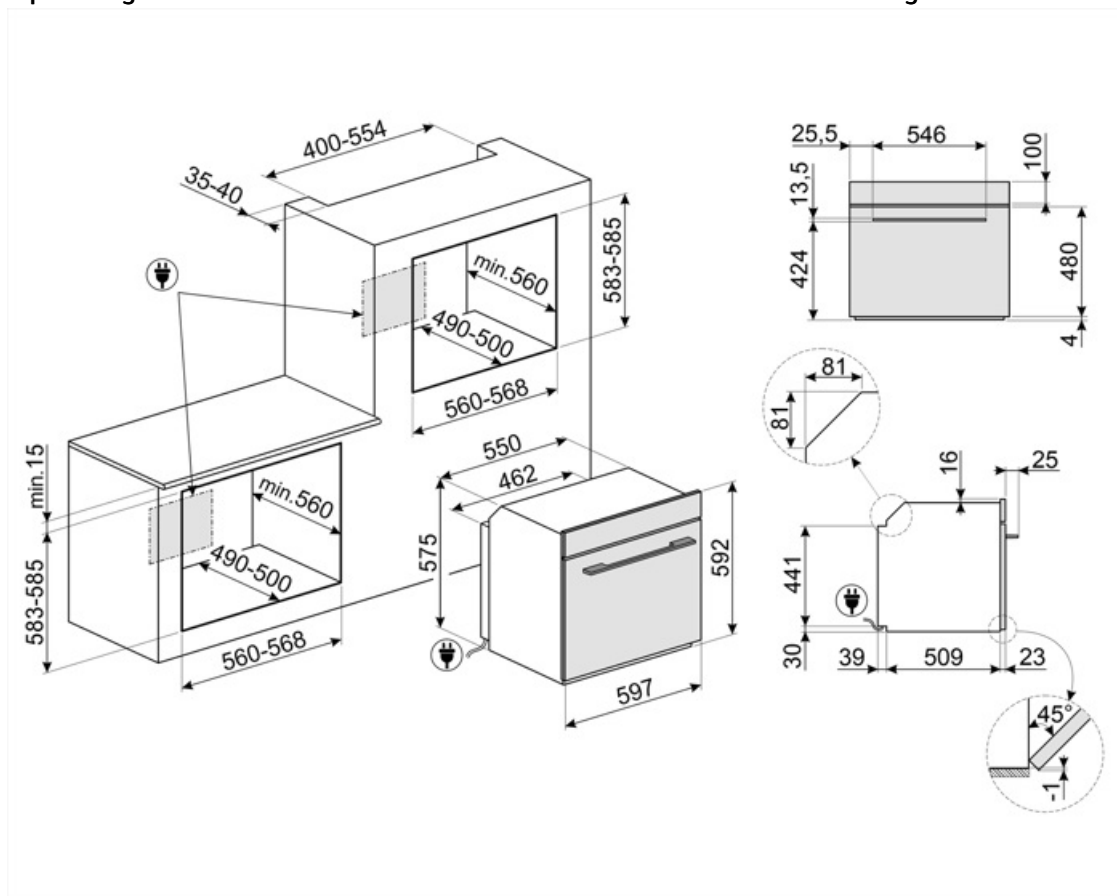
Ugnsghller, premium (inox)	2
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1
Galler till ughsform	1
Plåt i rostfritt stål	1

Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)	1
Ughsform i glas	1
Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	1
Matlagghngstemometer	Ja, flerpunktstermometer

Elektrisk anslutghng

Strömstyrka	220-240 V
Typ av kontakt	Nej
Spänghng	13 A

Anslutghngseffekt	3000 W
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
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



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.



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.



BX640P

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



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.



GTTV2

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå), lämpliga för ångugnar. Tillverkade i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



PR3845N

Svart täcklist för att täcka snickerier mellan två ugnar



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.



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.



Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden



4 lager glas i ugnsluckan



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.



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.



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.



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.



Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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. Utformat 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.



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 mittel) 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.



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, ugnstek anka och för tillagning av hel fisk.



Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka



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.



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.



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



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.



Varmluft + undervärme och pulserande ånga: Perfekt för uppvärmning av smördegsträtter 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.



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



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.



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



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 matlagningsutrymmet 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.



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.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



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.



Apparater med möjlighet till Wi-Fi-anslutning. Appen SmegConnect gör det möjligt att övervaka och kontrollera apparater på distans med hjälp av en smartphone eller surfplatta (iOS och Android).

- | | |
|--|---|
|  <p>Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.</p> |  <p>Flerstegsmatlagning: Det är möjligt att ställa in upp till 3 tillagningsfaser inom samma recept. Matlagningsteknik, funktion, tid och temperatur kan varieras. I slutet av en fas startar nästa fas automatiskt.</p> |
|  <p>Vi rekommenderar att tanken rengörs ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.</p> |  <p>Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.</p> |
|  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |
|  <p>Möjlighet till WI-FI-anslutning</p> |  <p>7" TFT touch, högupplöst display i färg</p> |
|  <p>Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Aktiv och kontrollerad mikrovågsfördelning. Omrörningsfläkten för mikrovågor distribuerar mikrovågorna jämnt inom ugnen vilket minskar behovet av en roterande tallrik.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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 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.</p> |  <p>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</p> |



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



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



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-, upptinnings- och uppvärmningsresultat.



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.



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-matlagningsslägen (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.



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.