

SO6201S2S



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	SteamOne
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709363697



Estetisk linje

Estetik	Musa	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Silver	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högblank	Handtag	Musa
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Material	Glas	Typ av logotype	Med screentryck
Typ av glas	Eclipse	Kontrollvred	Musa
Färg screentryck	Grå	Färg på kontroller	Svart

Kommandon



Displaytyp	CompactScreen	Typ av kontroll	Vred
Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	11
-----------------------------	----

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi

 Ventilerad

Övriga ångfunktioner

 Vattenutlopp	 Avkalkning
---	--

Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Jäsning	 Helginställning
--	---	---

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer
Timer

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja
1

Övriga tillval

Demoläge
Snabbuppvärmning

Varmhållningsfunktion

Ja
Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	72 l	Lucka	Kontrollerad temperatur
Minimum temperatur	30 °C	Avtagbar lucka	Ja
Maximum temperatur	280 °C	Innerlucka i helglas	Ja
Antal hyllplan	5	Avtagbar innerlucka	Ja
Dubbel fläkt	1	Totalt antal glas i luckan	3
Antal lampor	1	Soft Close	Ja
Typ av lampor	Halogenlampor	Skorsten	Fast
Utbytbar lampor	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt lampor	40 W	Kylkanal	Enkel
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Ångintervall	20 - 40%
Effekt nedre värmeelement	1200 W		

Effekt Grillelement	1750 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x401 mm
Effekt varmluftelement	2000 W		
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Temperaturkontroll	Elektronisk
Typ av lucköppning	Underhängd	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
		Vattenpåfyllning	Låda, manuell
		Kapacitet vattentank	0,8 l

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A+	Energiförbrukning i konvektionsläge	2,45 MJ
Nettovolum	68 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,68 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1,15 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	4,14 MJ	Energieffektivitetsindex	81 %

Medföljande tillbehör

Galler med bakre stopp	1	Annan	vattenpåfyllningskit
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1		

Elektrisk anslutning

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



Kompatibela Tillbehör

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



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.



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.



Symbols glossary

	Manuellt system för vattenpåfyllning: Det är möjligt att fylla på behållaren på mindre än 40 sekunder. Påfyllningen görs manuellt tack vare en särskild trätt som ingår.		A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% 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.
	3 Skikt glas i luckan		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.		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.

 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
 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 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.
 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.	 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.	