

SO6302S3PX



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Vitality-system	Ja
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	Steam100
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709293635



Estetisk linje









Estetik	Classic	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Rostfritt stål	Dörrtyp	Med 2 horisontella band
Finish	Anti fingerprint	Handtag	Classic
Design	Platt	Färg på handtag	Rostfritt stål liknande
Material	Rostfritt stål	Typ av logotype	Stansad
Typ av glas	Eclipse	Kontrollvred	Classic
Färg screentryck	Svart		

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

 Ånga  Ventilerad  Varmluft

 Sous Vide

Övriga ångfunktioner

 Rengöring av behållare  Vattenutlopp  Vatteninlopp


 Avkalkning

Övriga funktioner

 Upptining per tid  Jäsning  Matlagning på sten

 Grill  Luftfritering  Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer

Fördröjd start och slut på tillagningen

Tillagning med matlagningstermometer

Ja

Timer

Ja

Demoläge

Ja

Övriga tillval

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal

Snabbuppvärmning

Ja

Teknisk specifikation



Minimum temperatur 30 °C

Maximum temperatur 250 °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

Innerlucka i helglas Ja

Avtagbar innerlucka Ja

Totalt antal glas i luckan 3

Soft Close Ja

Soft open Ja

Skorsten Variabel

Kylsystem Tangential


Kylkanal Enkel

Hastighetssänkning Ja


Ångintervall 20 - 100%

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

Kapacitet/energietikett

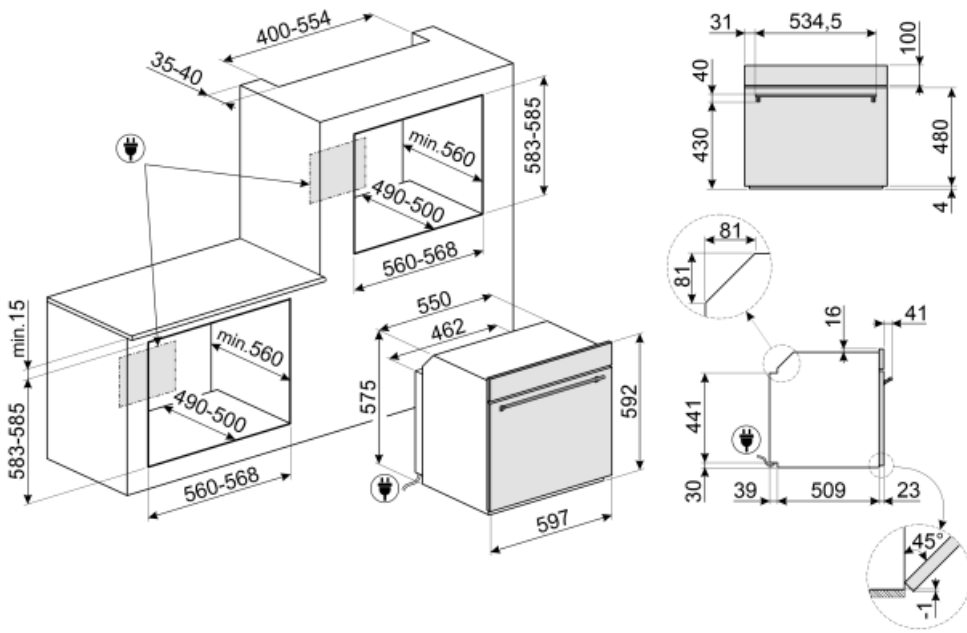
			
Energiklass	A++	Energiförbrukning i konvektionsläge	1.84 MJ
Nettovolym	67 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.51 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	0.96 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.46 MJ	Energieffektivitetsindex	61,4 %

Standardtillbehör

			
Galler med bakre stopp	1	Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1	Matlagningstemometer	Ja, enpunkt
Galler till ugnform	1	Annan	vattenpåfyllningskit
Plåt i rostfritt stål	1		

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	13 A	Sladdens längd	150 cm
Anslutningseffekt	3000 W		



Tillbehör ingår ej

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.



PR3845N

Svart täcklist för att täcka snickerier mellan två ugnar



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



BX640P

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



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.



GTTV2

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



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



PR3845X

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



BX640

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



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



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.

















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.



Symbols glossary (TT)

 A ++: Energieffektivitetsklass A ++ hjälper till att spara upp till 20% 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 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.	 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.	 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 korb 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.



Sous vide-matlagning: Ångfunktion för perfekt tillagning av sous vide-rätter. Förstärker rätternas smak utan att förändra deras utseende eller näringshalt. Vakuumatlagning (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.



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.



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.



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.



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 %.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.



Vi rekommenderar att tanken rengörs ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.



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



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.



Särskild matlagingsfunktion 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.



SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.



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.



...



Särskild matlagingsfunktion 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.



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.