

# SO6302TX



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Galileoplattform	Traditionell ugn
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709294663



## 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	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande

## Kommandon

			
Displaytyp	EvoScreen	Typ av kontroll	Vred och pekknappar
Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2







## 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



<b>Alternativ för tidsprogrammering</b>	Fördröjd start och slut på tillagningen	<b>Övriga tillval</b>	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal
Timer	Ja	Demoläge	Ja
Timer	1	Snabbuppvärmning	Ja
Barnlås	Ja		

## Teknisk specifikation



Minimum temperatur	30 °C	Lucka	Kyld dörr
Maximum temperatur	280 °C	Avtagbar lucka	Ja
Antal hyllplan	5	Innerlucka i helglas	Ja
Dubbel fläkt	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal lampor	2	Totalt antal glas i luckan	3
Typ av lampa	Halogenlampor	Soft Close	Ja
Utbytbar lampa	Ja	Soft open	Ja
Effekt lampa	40 W	Skorsten	Fast
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Kylkanal	Enkel
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

## Kapacitet/energietikett



<b>Energiklass</b>	A+	<b>Energiförbrukning i konvektionsläge</b>	2.45 MJ
<b>Nettovolym</b>	68 l	<b>Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge</b>	0.68 kWh
<b>Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge</b>	1.15 kWh	<b>Antal ugnar</b>	1
<b>Energiförbrukning i traditionellt läge</b>	4.14 MJ	<b>Energieffektivitetsindex</b>	81 %

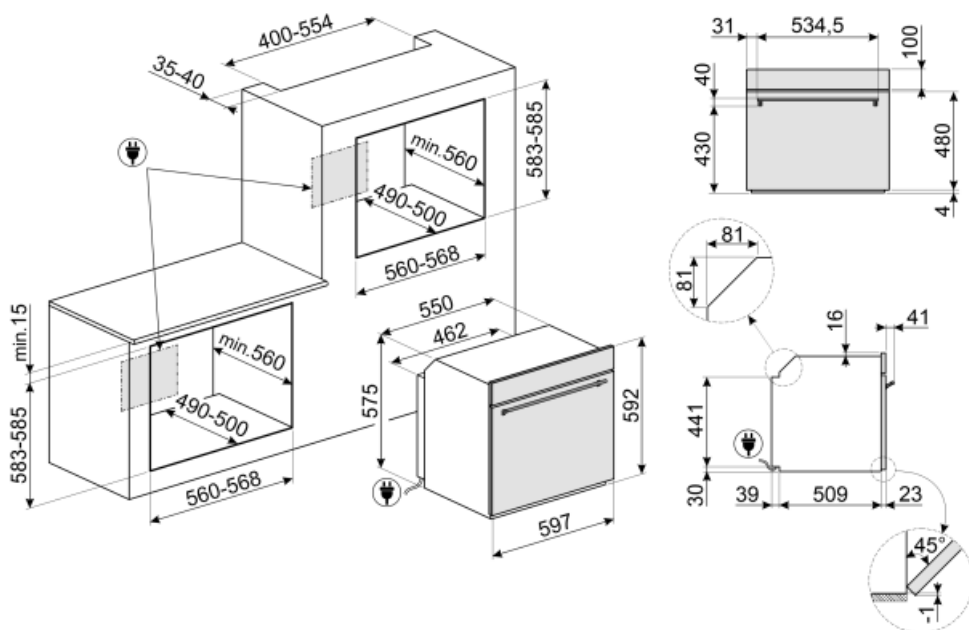
## Standardtillbehör



<b>Galler med bakre stopp</b>	1	<b>Galler till ugnform</b>	1
<b>Emaljerad plåt (20mm)</b>	1	<b>Teleskopiska skenor, delvis utdragbara</b>	1
<b>Djup emaljerad plåt, (50 mm)</b>	1		

## Elektrisk anslutning

<b>Strömstyrka</b>	220-240 V	<b>Frekvens (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Spänning</b>	13 A	<b>Sladdens längd</b>	150 cm
<b>Anslutningseffekt</b>	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.



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### ET50

Emaljerad plåt, 50 mm djup



### ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



### 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.



### GTP2

Delvis utdragbara teleskopstyrningar (1 nivå), lämplig för traditionella ugnar. Tillverkad i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



### PR3845X

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



### 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.



### 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 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
-  Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
-  3 Skikt glas i luckan
-  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.
-  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 mittled) är perfekt för små mängder mat.
-  Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
-  Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
-  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, smulpor 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.
-  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.
-  **Innerluckan i glas:** kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  **Sidobelysning:** Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  **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.**
-  **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.
-  ...
-  **Särskild matlagingsfunktion för Airfryers 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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.**
-  **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.