

# SOP6102TG



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709326883



## Æstetik

Æstetik	Linea	Farve silketryk	Sort
Farve	Neptune Grey	Type af silketryk	Symboler
Finish	Matt	Låge	Helglas
Design	Flad	Håndtag	Linea minimal
Materiale	Glas	Håndtag farve	Satin metal og sort
Glastype	Clear1	Logo	Silketryk

## Betjeninger



Displaynavn	EvoScreen
Displayteknologi	LCD

Betjeningsindstillinger

Berøringsbetjening

## Programmer/Funktioner

Ant. mædlævningsfunktioner

10

#### Traditionelle madlavningsfunktioner

	Statisk		Ventilatorassisteret ovn		Varmluft
	Turbo		Øko		Stor grill
	Ventilator grill (større)		Base		Ventilator tvunget base
	Pizza				

#### Andre funktioner

	Optøning efter tid		Godkendelse		Tilberedning med sten
	BBQ		Air-Fry		Sabbath

#### Rengøringsfunktioner

	Pyrolyse
--	----------

## Valgmuligheder



#### Timerindstillinger

Minutur	Ja
Timer	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja

Forsinket start og  
automatiske slut  
tilberedning

#### Andre muligheder

	Udstillingstilstand	Ja
	Hurtig genopvarmning	Ja

Hold varm, Øko-lys,  
Lysstyrke, Toner

## Tekniske egenskaber



Min. temperatur	25 °C
Maksimal temperatur	280 °C
Antal hylder	5
Antal lamper	2
Type af lamper	Halogen
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja
Lys effekt	40 W
Lys, når lågen åbnes	Ja
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W
Grillelement - effekt	1750 W
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W

Aftagelig låge

Ja

Inderlåge i fuldt glas

Ja

Aftagelige indvendig

låge

Ja

Samlet antal lågeglas

4

Soft close-hængsler

Ja

Soft Open

Ja

Emhætte af  
skorstenstype

Fast

Kølesystem

Tangentiel

Kølekanal

Dobbeltsystem

Hastighedsreduktion  
kølesystem

Ja

Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Låge låst under pyrolyse	Ja
Døråbning type	Standardåbning	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	353x470x401 mm
Låge	Køl	Temperaturstyring	Elektronisk
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

## Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+  
Rummets nettorumfang 68 l  
Energiforbrug pr. cyklus 1.09 KWh  
i konventionel tilstand  
Energiforbrug i konventionel tilstand 3.92 MJ

Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum 2.45 MJ  
Energiforbrug per cyklus 0.68 KWh  
i ventilator-tvungen  
konvektion  
Antal rum 1  
Energieffektivitetsindeks 81 %

## Medfølgende tilbehør

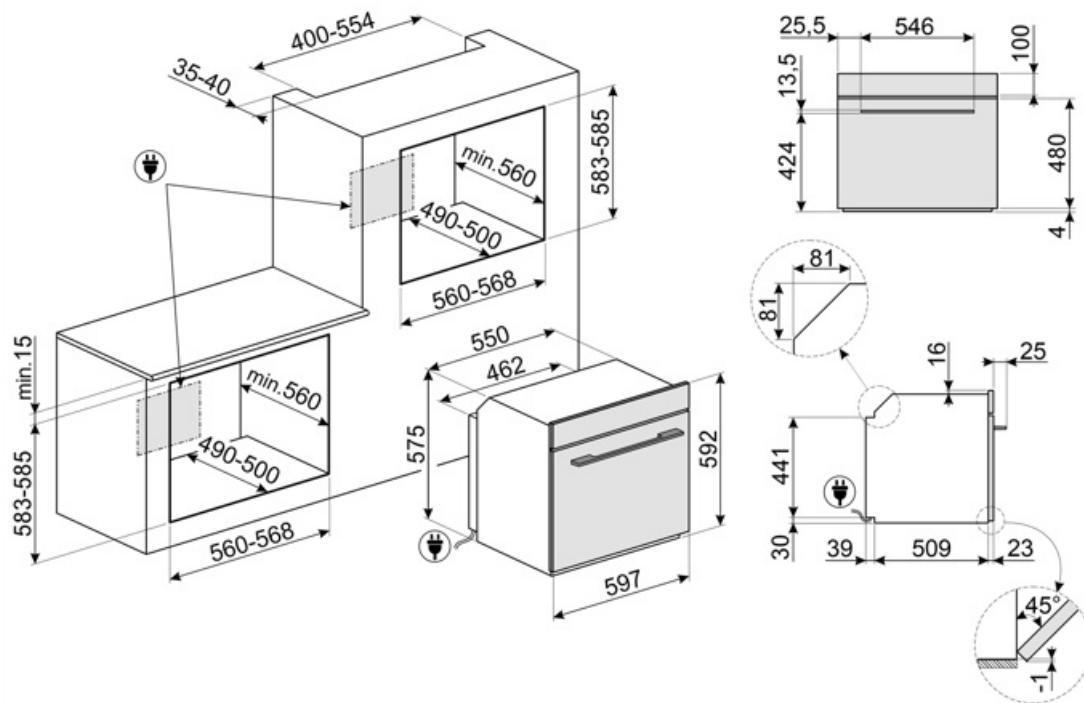


Rist med bagstop 1  
Emaljeret bakke (20 mm)  
Emaljeret dyb bakke (50 mm)

Ristindsats til bakke 1  
Teleskopskinne, delvist udtræk

## Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	150 cm
Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W		



## Compatible Accessories

### AIRFRY



Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

### ET20



Emaljeret bakke, 20 mm dyb

### GTP2



Partially 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 håndtag der kan foldes  
væk width: 315mm længde: 325 mm



### SFLK1

Børnesikring

### BBQ



Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

### ET50



Emaljeret bakke, 50 mm dyb



### 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

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



### STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager  
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

 A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.	 Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
 Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.	 Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
 Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.	 Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start. Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.
 Elektrisk	 Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnsvæggene takket være dens lavere porositet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke. Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen.
 Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møблernes sider mod overophedning af ovnen.	 Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
 Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.	 Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
 Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.	 Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

 ECO	ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte mадen i ovnen uden at forvarme ovnrummet	 Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunning til retter.
 Ventilatorgrill:	meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.	 Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en brædepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
 Turbo:	varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.	 Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
 Glasset på inderlågen:	kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.	 KEEP_WARM_72dpi
 Sidelys:	To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.	 PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbare funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
 Luft ved 40 °C	giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum	 Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
 SABBATH:	funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.	 Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
 Soft close:	alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.	 Teleskopskinne tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
 Elektronisk betjening:	Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.	 Touch-kontroller: Brugervenlige berøringsbetjeninger gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.
 Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.		 ...



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Dedikeret madlavningsfunktion til den dobbeltsidede BBQ-grill. Velegnet til at genskabe saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag af grillet madlavning. Den ribbede side er særlig velegnet til kød og oste; den glatte side til fisk, skaldyr og grøntsager.



Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



Dedikeret tilberedningsfunktion til den rektangulære ildfaste sten PPR2 Dimensioner Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager