

# SOP6301TX



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709315603



## Æstetik

Æstetik	Classic	Type af silketryk	Symboler
Farve	Rustfrit stål	Låge	Med 2 vandrette paneler
Finish	Fingerproof	Håndtag	Linea
Design	Flad	Håndtag farve	Ståleffekt
Materiale	Rustfrit stål	Logo	Præget
Glastype	Eclipse	Betjeningsknapper	Classic
Farve silketryk	Sort		

## Betjeninger



Displaynavn	CompactScreen	Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2

## Programmer/Funktioner

Ant. mædlavningsfunktioner

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		Sabbath
--	--------------------	--	-------------	--	---------

### Rengøringsfunktioner

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

## Valgmuligheder



<b>Timerindstillinger</b>	Forsinket start og automatiske sluttilberedning	<b>Andre muligheder</b>	Hold varm
<b>Minutur</b>	Ja	<b>Udstillingstilstand</b>	Ja
<b>Timer</b>	Ja	<b>Hurtig genopvarmning</b>	Ja
<b>Bejteningslås/børnesikring</b>	Ja		

## Tekniske egenskaber



<b>Min. temperatur</b>	30 °C	<b>Låge</b>	Køl
<b>Maksimal temperatur</b>	280 °C	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Samlet antal lågeglas</b>	4
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja	<b>Emhætte af skorstenstype</b>	Fast
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Kølesystem</b>	Tangential
<b>Lys, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Kølekanal</b>	Dobbelt
<b>Nedre varmelegeme - effekt</b>	1200 W	<b>Hastighedsreduktion kølesystem</b>	Ja
<b>Grillelement - effekt</b>	1750 W	<b>Låge låst under pyrolyse</b>	Ja
<b>Rundt varmelegeme - effekt</b>	2000 W	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	353x470x401 mm
<b>Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Temperaturstyring</b>	Elektronisk
<b>Døråbning type</b>	Standardåbning	<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emalje

## Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+  
Rummets nettorumbredt 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 i ventilator-tvungen 0.68 KWh  
konvektion  
Antal rum 1  
Energieffektivitetsindeks 81 %

## Medfølgende tilbehør

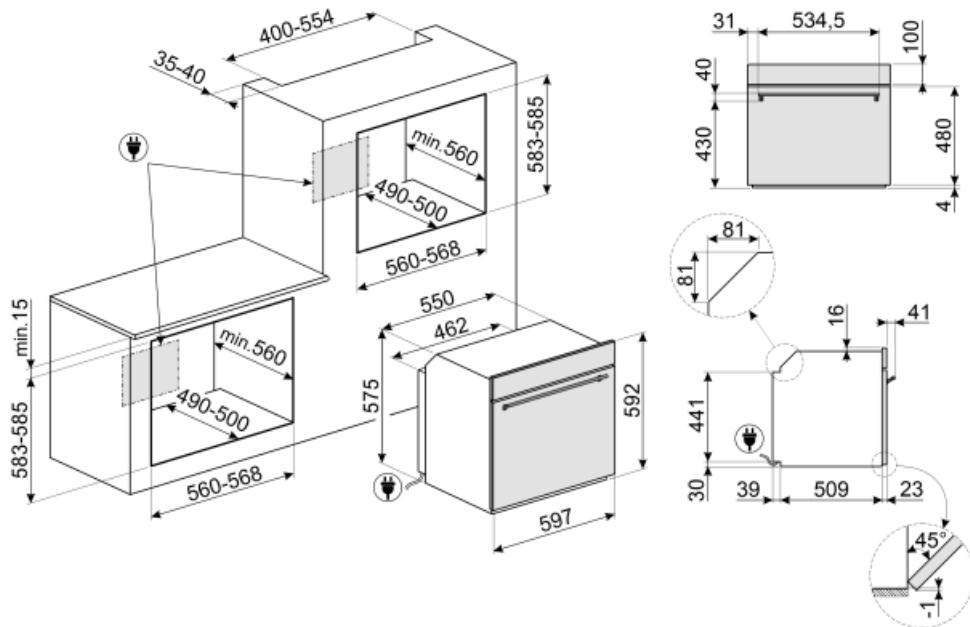
Rist med bæg- og sidestop 1  
Emaljeret dyb bakke (50 mm)

Ristindsats til bakke 1

## Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V  
Nuværende 13 A  
Elektrisk tilslutning, normering (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz  
Kabellængde 150 cm





---

## Not included 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.



## Symbols glossary (TT)

	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.
	Elektrisk		A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hørne til hørne 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 porøsitet. 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 langsmmere 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: 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 maden 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 bradepande. 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 brugerjusterbart 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.		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.
	Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.		...