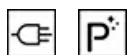


# SOP6302TX




Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rengøringsystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709293642



## Æstetik

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











## Betjeninger

			
Displaynavn	EvoScreen	Betjeningsindstillinger	Knapper & touch knapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2







## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
----------------------------	----

## Traditionelle madlavningsfunktioner

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

## Andre funktioner

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

## Rengøringsfunktioner

 Pyrolyse
---

## Valgmuligheder



<b>Timerindstillinger</b>	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	<b>Andre muligheder</b>	Hold varm, Øko-lys, Lysstyrke, Toner
Minutur	Ja	<b>Udstillingstilstand</b>	Ja
Timer	Ja	<b>Hurtig genopvarmning</b>	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

## Tekniske egenskaber



<b>Kapacitet (liter)</b>	72 l	<b>Låge</b>	Køl
<b>Ovnrum</b>	QS-Galileo	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Min. temperatur</b>	25 °C	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Maksimal temperatur</b>	280 °C	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Samlet antal lågeglas</b>	4
<b>Antal lamper</b>	2	<b>Soft close-hængsler</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Soft Open</b>	Ja
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja	<b>Emhætte af skorstenstype</b>	Fast
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<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>Rundt varmelegeme - effekt</b>	2000 W		

---

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

## Ydeevne/energimærke

---



Energieffektivitetsklasse	A+	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2,45 MJ
Rummets nettorumfang	68 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0,68 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,09 kWh	Antal rum	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	3,92 MJ	Energieffektivitetsindeks	81 %

## Medfølgende tilbehør

---

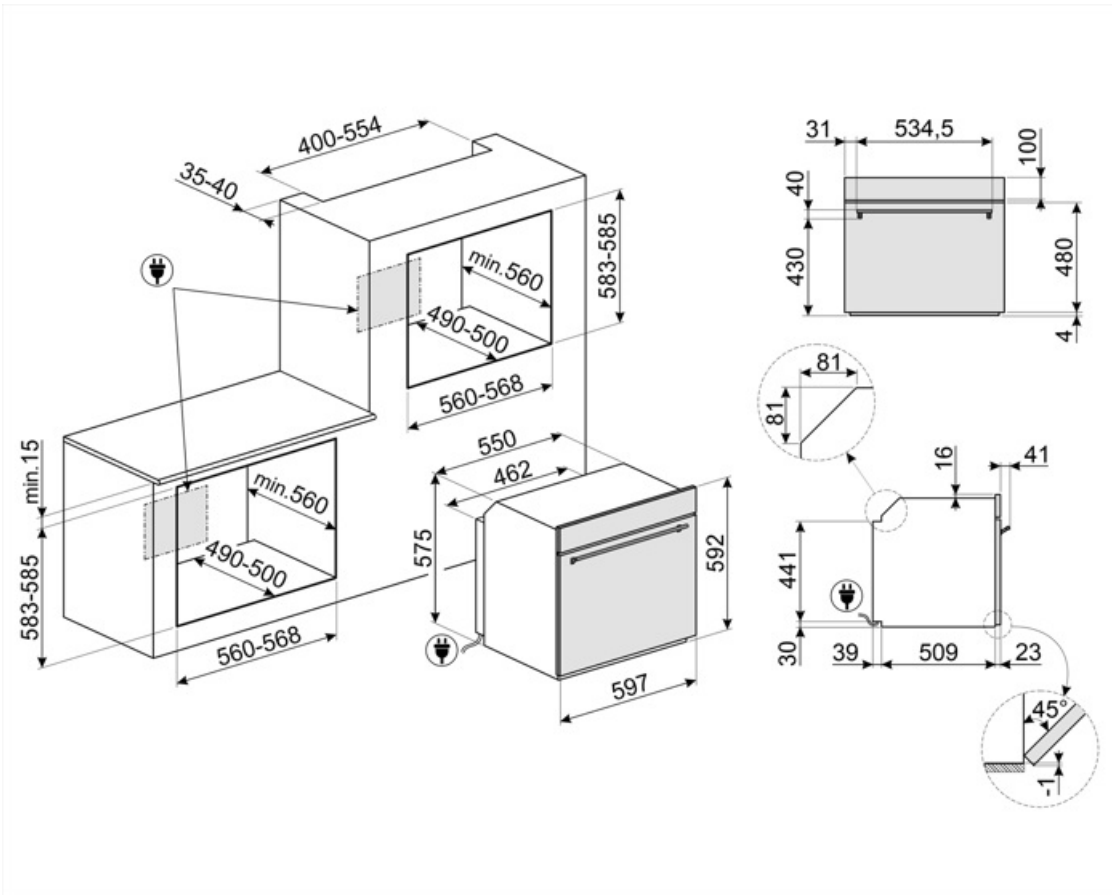


Rist med bagstop	1	Ristindsats til bakke	1
Emaljeret bakke (20 mm)	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1
Emaljeret dyb bakke (50 mm)	1		

## Elektrisk tilslutning

---

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



## 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.



### 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.



### AIRFRY2

Luffriture bakke. 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.



### 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



### STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændfyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



## Symbols glossary



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.



A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Elektrisk



Fingeraftrykssikkert rustfrit stål:  
Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



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 bruning og sprødhed.



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.



Den nye EVOscreen-skærm er forbedret med ny, optimeret farvegrafik: 5 berøringsknapper styrer funktioner og parametre på en ekstremt enkel måde.



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.





















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 ovnvæggene 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 møblernes 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. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Statisk:</b> Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv inde i ovnen. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>    |  <p><b>Base:</b> varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at udføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>  |
|  <p><b>Varmluft med nedre legeme:</b> Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.</p>   |  <p><b>Varmluft:</b> 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.</p>  |
|  <p><b>ECO:</b> 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.</p> |  <p><b>Grill:</b> 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 bruning til retter.</p>   |
|  <p><b>Ventilatorgrill:</b> meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p>   |  <p><b>Pizza funktion:</b> Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød uden for med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.</p>   |
|  <p><b>Turbo:</b> 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.</p>  |  <p><b>Inderlåde i ren glas:</b> Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>  |
|  <p><b>Glasset på inderlågen:</b> kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>   |  <p><b>KEEP_WARM_72dpi</b></p>   |
|  <p><b>Sidelys:</b> To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>  |  <p><b>PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:</b> 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 brugerjusterbar funktion baseret på snavs niveauet i ovnen.</p> |
|  <p><b>Luft ved 40 °C</b> giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum.</p>  |  <p><b>Hurtig forvarmning:</b> tilberedning foregår efter forvarmingsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.</p>  |
|  <p><b>SABBATH:</b> funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.</p>  |  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>   |



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.



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.



Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



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