SO6303APN



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Vitalitetssystem	Ja
Strømkilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Multitech ovn
Galileo platform	Omnichef
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709344719

Estetisk linje

Estetikk	Classic	**Type silketrykk**	Symboler
Farge	Matt Sort	**Dør**	Med 2 horisontale paneler
Finish	Matt	**Håndtak**	Classic
Design	Flat	**Håndtak farge**	Sort
Materiale	Rustfritt stål	**Logo**	Silketrykk
Glass Type	Formørkelse	**Kontroll brytere**	Classic
Farge på silketrykk	Sølv	**kontroller farge**	Sort

Kontroller

Displaynavn	VivoScreen	**Antall visningsspråk**	20
Displayteknologi	TFT	**Visningsspråk**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Kontrollinnstilling	Avansert full touch & bryterknotter	**Antall kontroller**	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	26

Automatiske programmer	150
Damp assisterte nivåer	3 + manuell
Oppskrifter tilpasses	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Turbo
- Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Undervarme
- Varmluft (Pizza/pai funksjon)
- Pizza

Tilberedningsfunksjo med pulsert damp

- Bunnelementet + Øvre element
- Sirkulasjon + knapp + vifte
- Varmluft + vifte
- Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)
- Halv grill + vifte

Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

- Manuell damp
- Damp + bunn + øvre + vifte
- Damp + varmluft + vifte
- Sirkulasjon + knapp + vifte
- Sous Vide

Andre dampfunksjoner

- Beholderrens
- Vann utgang
- Inngang vann
- Avkalking

Mikrobølgeovn funksjoner

- Mikrobølgeovn
- Mikrobølgeovn + bunn + topp + vifte
- Mikrobølgeovn + varmluft + vifte
- Mikrobølgeovn + grill
- Mikrobølger + Sirkulær + Bunn

Mikrobølgeovn funksjoner

- Multitech
- Twintech

Andre funksjoner

Opptining etter tid	Opptining etter vekt	Heving
Steinsteking	BBQ	Air-Fry
Smelt	Soft	Popcorn
Varmholdingsfunksjon	Tallerkenvarmere	Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

Vapor Clean

Sabbatmodus	Ja

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	**SammeTid**	Ja
Timer	Ja	**DeltaT-tilberedning**	Ja
Tidsur	2	**Demomodus**	Ja
Kontroller med barnelås	Ja	**Demo-opplæringssett**	Ja
Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, Luminosità, Toner, Volum toni	**Touch guide**	Ja
		kronologi	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet
		Rask forvarming	Ja
		Forvarming administrasjon	Ja
Matlaging med steketermometer	Ja		
Flerstegstilberedning	Ja, opptil 2 steg		
Smart komfyr	Ja		

Tekniske egenskaper

Kapasitet (l)	68 l	**Innerdør i helglass**	Ja
Kammer	QS-Galileo	**Antall glass i ovnsdøren**	4
Laveste temperatur	25 °C	**Mykt lukkende hengsler**	Ja
Høyeste temperatur	250 °C	**Myk åpen**	Ja
Antall hyller	5	**Vekselretter**	Ja
Antall lamper	2	**Rører**	Ja
Type lampe	Multinivå-LED	**Skorsten**	Dobbelt
Lett effekt	5 W	**Kjølesystem**	Sentrifugal
Lys når døren åpnes	Ja	**Kjøledyse**	Dobbelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	**Hastighetsreduksjon kjølesystem**	Ja
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	**Dampområde**	20 - 100%

Grillelement - styrke	1700 W
Stor grill - effekt	2700 W
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Dør åpning type	Standard åpning
Dør	Kjøledør
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	353x470x397 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Vann opplasting	Fill&Hide 2, automatisk
Tank kapasitet	2 l

Kapasitets-/energietikett



Nettovolum for ovnsrom	68 l
Antall ovnsrom	1
Mikrobølgeeffekt	900 W

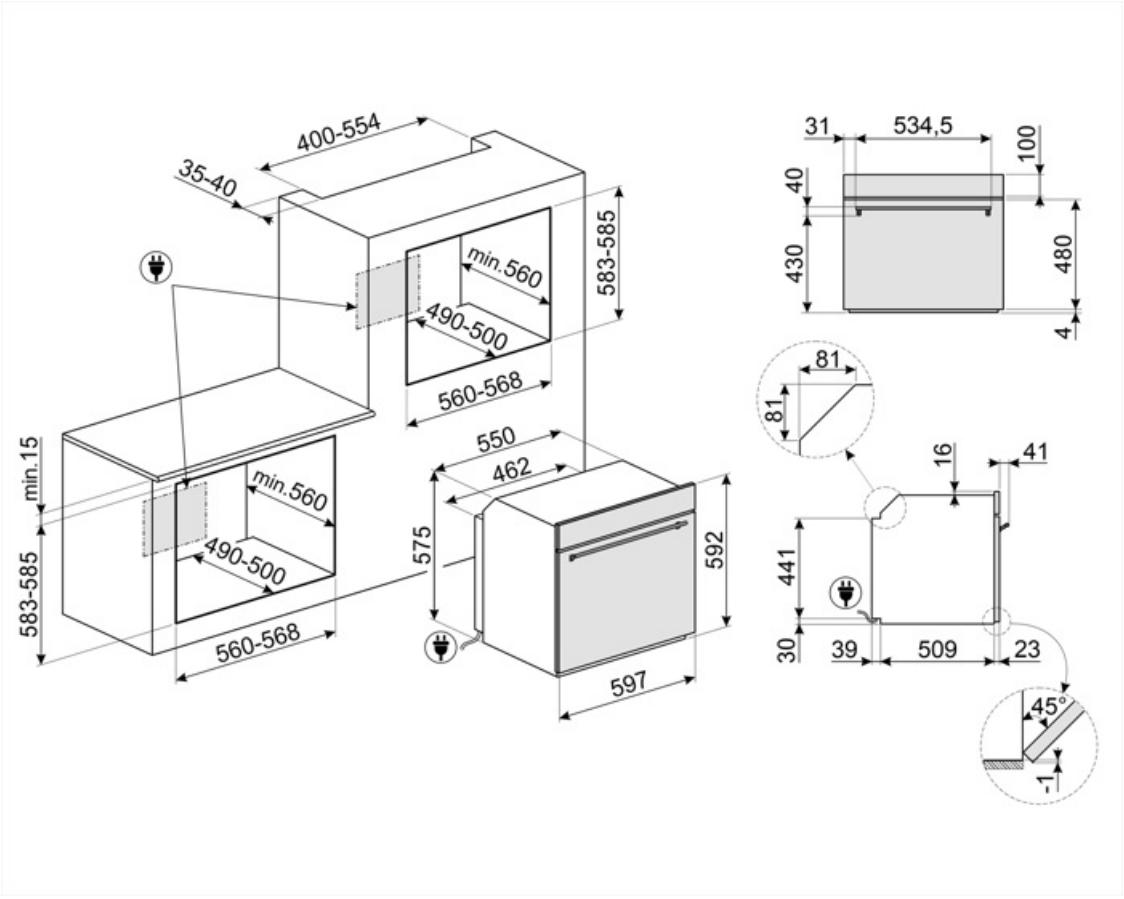
Medfølgende tilbehør



Luksusrist (inox)	2
Emaljert dypt brett (50mm)	1
Ristinnsats for brett	1
Brett med rustfritt stål-effekt	1
Perforert brett i rustfritt stål (40 mm)	1
Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Steketermometer	Ja, flerpunkt

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V
Støpseltype	Nei
Nåværende	13 A
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Lengde på ledning	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BX640

Brett i rustfritt stål for dampovn, H40xB455xD176 mm



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

Emaljert brett, 50mm dypt



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845N

Sort mellomlist for stablede ovner



STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



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.



BX640P

Gjennomhullet brett i rustfritt stål for dampovn, H40xB455xD176 mm



ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



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.



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner

Symbols glossary



Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnet for å gjenskape saftige og sprøstekte retter med den typiske smaken av grillet mat. Den rillede siden er spesielt egnet for kjøtt og ost. Den glattte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



Elektrisk



Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har “kjøledør”. Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Vanninnløpet er spesielt utformet for å fremme ovnens estetiske uttrykk. Innløpet og utløpet på ovnen kan fjernes og vann fylles på når som helst i løpet av stekesyklusen uten behov for å åpne døren, noe som garanterer ubegrenset tilgang til damp.



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Avkalkingsfunksjon: Essensielt for å fjerne kalkavleiringer i tanken og gjøre en korrekt drift av produktet mulig. Behovet for denne operasjonen vil varsles av produktet selv.



Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.

Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.

ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

Steking med samtidig bruk av varmeelement kombinert med vifte og mikrobølger.

Vifte kombinert med tradisjonell steking, hvor varme genereres både oven- og nedenfra for å gi jevn varme. Ved å legge til mikrobølgefunksjonen oppnår man samme stekeresultat på kortere tid.

Sousvide-tilberedning: Dampfunksjon for perfekt steking av sousvide-retter. Fremhever smaken til retten og holder den utseende og næringsinnhold uforandret. Vakuum-steking (Sous Vide) som gjøres ved hjelp av dampovn er også en utrolig sunn og genuin måte å tilberede mat på. Sous Vide er en matlagingsteknikk som effektivt overfører damp til maten, unngår tap av smak som følge av oksidering, samt fordamping av næringsstoffer og fuktighet under stekingen. Sous Vide gir også bedre kontroll over mattilberedningen sammenlignet med tradisjonelle metoder, noe som gir et jevnt resultat. Gjør det også mulig å steke ved en lavere temperatur enn tradisjonelle metoder.

Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

Mikrobølger: Ved å penetrere rett inn i kjøttet vil mikrobølger tilberede maten svært fort og med betydelig energisparing. Egnet for steking uten fett, men også til tining og varming av mat uten å endre den opprinnelige utseende og aroma. Mikrobølgefunksjonen kan også kombineres med konvensjonelle funksjoner med alle de resulterende fordeler. Ideell for alle typer mat.

Mikrobølge + grillelement: Bruk av grill resulterer i perfekt bruning utvendig. Mikrobølgene gjør det mulig å steke maten innvendig på kort tid.

Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.

Dampsteking: Er en naturlig måte for å steke et hvilket som helst produkt, fra grønnsaker til dessert, for slik å beholde de næringsmessige og organoleptiske egenskaper i ingrediensene. Ideell for steking uten fett, for å varme opp mat uten tørking. Damp er ideelt for samtidig tilberedelse av retter som har behov for forskjellige steketider.



Fun assistert + Damp: Intens og homogen matlaging. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Dampen som tilføres gjør at man beholder matens organoleptiske egenskaper og steker den bedre på innsiden, noe som gjør maten sprøere og mer fordøyelig. Ideell for kalvestek, andestek og helstekt fisk.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Vifte med grillpulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.



Sirkulær + nedre element pulsert damp: Ideell for gjenoppvarming av pai og quiche. Denne funksjonen vil gi ny sprøhet til bunnen, mens fyllet ikke vil tørke ut grunnet den ekstra fuktigheten som befinner seg i stekekammeret.



Turbo-pulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.



KEEP_WARM_72dpi



Temperatursonde: Med temperatursonden er det mulig å tilberede steker, ryggstykker og kjøtt av forskjellig opprinnelse og størrelse på perfekt måte. Sonden vil faktisk forbedre tilberedelsen, t akket være den presise kontrollen av temperaturen i kjernen av retten. Kjernetemperaturen til maten måles med en spesialsensor som er plassert inni tuppen. Med en gang temperaturen når forhåndstemperaturen innstilt av brukeren er retten ferdig



Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.



Sirkulær + Damp: Tilføring av damp til termoventilert steking gir bedre konservering av matens organoleptiske egenskaper. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker. Ideell for tilberedelse av stek, kylling og baking av hevede kaker og brød.



Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.



Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av stekingen gir den velkjente stekeskorpen.



Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av stekingen gir den velkjente stekeskorpen.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.



Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.



Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden



SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

Funksjon som løser enhver tvil. Mer enn 100 popup-vinuder som kan åpnes med et langt trykk på hvert ikon, gir informasjon om bruk av displayet og steking.

Smart Cooking er den perfekte oppskrift for enhver anledning. Kjøtt, fisk, pasta, desserter osv., opptil 150 automatiske oppskrifter som gjør det mulig å tilberede enhver rett med en enkelt trykk. Velg din meny, ovnen tar seg av resten.

For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.

Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.

Varmeholding: Funksjonen holder den tilberedte maten varm.

Aktiv og kontrollert mikrobølgefordeling. Microwave Stirrer viften fordeler bølgene jevnt inne i ovnen, noe som reduserer behovet for tallerken.

Siste generasjon LED-lamper, posisjonert over hele høyden til kammeret, garanterer perfekt multinivå synlighet. Uavhengig av hvor mange brett som blir satt inn i ovnen, vil maten på innsiden alltid vært klart synlig og du kan sjekke fremdriften til stekeprosessen. I tillegg til den garanterte effektiviteten vil LED-lampene også ha et moderne utseende og et lavt energiforbruk, noe som gir en besparelse på opptil 80% og varer 25 ganger lenger enn tradisjonelle halogenpærer.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.

Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.

4,3” VIVOscreen-display gir et avansert touch-grensesnitt med farger, for automatisk styring av tennprogrammer som Delta T, Multi-step og SameTime.

INSTANT GO: Aktivering av denne funksjonen gjør det mulig å starte matlagingen umiddelbart. Forvarming er inkludert i steketiden og ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur. Særlig egnet for frossen mat.

Multipunkt-temperatursonden har tre deteksjonspunkter. Dette betyr at den ikke bare leser av kjernetemperaturen, men også temperaturen på andre steder. Ovnen vil prosessere all disse dataene for å unngå ujevn steking. På denne måten kan hvert produkt stekes med en profesjonell restaurantstil.

Kun med Galileo Multi Cooking teknologi er det mulig å kombinere opptil tre forskjellige teknologier og ta det beste fra dem alle: damp, mikrobølger, konveksjonssteking. Ovner i denne generasjonen kan bruke enhver av disse stekemetodene individuelt, eller de kan kombineres etter ønske. Både ved å bruke en horisontal tilnærming (multistep) hvor de forskjellige steketeknikkene settes opp etter hverandre, og en vertikal tilnærming (multitech) hvor man har en fri kombinasjon av de tre samtidig. Damp er sunt, mikrobølger er hurtige og tradisjonell steking gir et sprøtt resultat. Ovnen vet hvordan disse doseres og bruker dem klokt for å garantere et innovativt resultat med tidsbesparelse på opptil 70% i forhold til tradisjonell steking

Den perfekte måten å tilberede en komplett meny i noen få enkle steg med en betydelig tidsbesparelse. Det store kammeret har plass til forskjellige typer mat samtidig, som kan stekes uten at duftene blander seg. De nøye studerte termodynamiske strømningene sikrer jevn steking på samtlige nivåer. SammeTid-algoritmen kalkulerer tiden, stekefunksjonene og alle parametrene, slik at tre retter kan være klare samtidig

Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

DeltaT-tilberedning Ovnen stiller automatisk inn kammertemperaturen til en forhåndsinnstilt temperatur (kalt deltaT) som er høyere enn kjernetemperaturen som er blitt avlest av sonden. Når sonden leser av en ekstra grad i kjernen, vil ovnen automatisk øke den innvendige temperaturen med en grad. Ovnen gir mulighet til å velge mellom tre forskjellige deltaT-tilberedningsmetoder (langsom, medium, rask) og stille inn en hvilken som helst ønsket kjernetemperatur. En konsentrasjon av teknologi som gjør det mulig å oppnå møre og saftige produkter av høyeste kvalitet.

Funksjon som mykner opp smør og ost. Nyttig for å bringe frosne desserter til serveringstemperatur fort. Funksjonen kan også brukes til å mykne opp iskrem.

Vekselretterteknologi gjør det mulig å generere mikrobølger kontinuerlig og ved ønsket effekt. Den konstante strømningen, med av- og på-sykluser, gir nøyaktig kontroll over temperaturen, reduserer tidsbruken, unngår energisløsing, og gjør det mulig å oppnå ypperlige resultater både med steking, tining og gjenoppvarming, takket være mindre forskjeller mellom kjerne- og overflatetemperaturen i maten

Dobbel skorsteinsteknologi skaper en spesiell luftstrøm inne i kammeret som reduserer kondensen i forbindelse med bruk av mikrobølger, hvor kammeret er kaldt men maten er varm

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Tilpasset stekefunksjon for rektangulær ildfast stein PPR2. Dimensjoner ideelle for steking av pizza, og gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks

Funksjon for smelting av smør og sjokolade uten å bruke vannbad

Funksjon for tilberedelse av popcorn i pose