

SO6604S4PNR



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Vitality-system	Ja
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Galileoplattform	Steam100 Pro
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709304553



Estetisk linje

Estetik	Dolce Stil Novo	Typ av glas	Eclipse
Färg	Svart	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högblank	Handtag	Dolce Stil Novo
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Delarnas ytbehandling	Koppar	Typ av logotype	Utanpåliggande
Material	Glas		

Kommandon













Displaytyp	VivoScreen	Antal språk i display	20
Displayteknik	TFT	Displayspråk	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)
Typ av kontroll	Avancerad full touchkontroll		






Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	20
Automatikprogram	150
Ångnivåer	3 + manuell
Anpassade recept	10

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Varmluft + undervärme
 Pizza		





Matlagningsfunktioner med pulserande ånga

 Ventilerad	 Varmluft	 Varmluft + undervärme
 Snabb	 Fläkt Grill	

Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi

 Ånga	 Ventilerad	 Varmluft
Varmluft + undervärme	 Uppvärmning och regenerering	 Sous Vide

Övriga ångfunktioner

 Rengöring av behållare	 Vattenutlopp	 Vatteninlopp
 Avkalkning		

Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Upptining per vikt	 Jäsning
 Matlagning på sten	 Grill	 Luffritering
 Varmhållningsfunktion	 Tallriksvärmare	 Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	Delta T-matlagning	Ja
Timer	Ja	Demoläge	Ja
Timer	1	Demoguidat läge	Ja
		Guidad touch	Ja

Övriga tillval	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Inställning av språk, Display med digital klocka, Ljusstyrka, Signal, Signalvolym	Historik	Ja, 10 senast använda funktioner
Tillagning med matlagningstermometer	Ja	Snabbuppvärmning	Ja
MultiStep-tillagning	Ja, upp till 2 steg	Snabbstart	Ja
Smart Cooking	Ja		
Same Time	Ja		

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	30 °C	Avtagbar lucka	Ja
Maximum temperatur	250 °C	Innerlucka i helglas	Ja
Antal hyllplan	5	Avtagbar innerlucka	Ja
Dubbel fläkt	1	Totalt antal glas i luckan	3
Antal lampor	2	Soft Close	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Soft open	Ja
Effekt lampa	40 W	Skorsten	Variabel
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylsystem	Centrifugal
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Kylkanal	Dubbel
Effekt övre värmeelement	1000 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt Grillelement	1700 W	Ångintervall	20 - 100%
Effekt stora grillelementet	2700 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x397 mm
Effekt varmlufterelement	2000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Typ av lucköppning	Underhängd	Vattenpåfyllning	Fill&Hide advance
Lucka	Kontrollerad temperatur	Kapacitet vattentank	2 l

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A++	Energiförbrukning i konvektionsläge	1.84 MJ
Nettovolym	68 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.51 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.09 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.92 MJ	Energieffektivitetsindex	60,7 %

Standardtillbehör



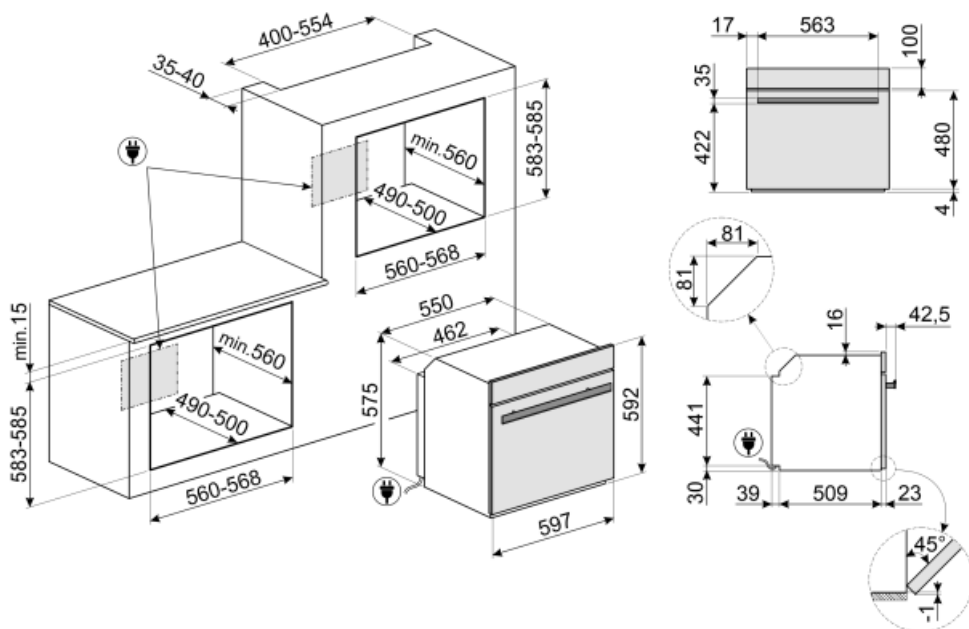
Ungsgaller, premium (inox)	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1
Galler till ugnform	1
Plåt i rostfritt stål	1

Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)	1
Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	1
Matlagningstemometer	Ja, flerpunktstermometer

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V
Spänning	13 A
Anslutningseffekt	3000 W

Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Sladdens längd	150 cm



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.



PR3845X

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



BX640PL

Perforerad plåt i rostfritt stål. För tillagning av grönsaker, fisk, vitt kött, ravioli eller andra sorter av fylld pasta, bevarar alla vitaminer och mineralsalter för en rikare, fylligare och naturligare smak



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.



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



BX640

Plåt i rostfritt stål för ångugn, H 40 x B 455 x D 176 mm



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



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.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar.
Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för experimentering av lättare krispigare tillbehör.





















GTTV2

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå), lämpliga för ångugnar.
Tillverkade i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



Symbols glossary (TT)

 A ++: Energieffektivitetsklass A ++ hjälper till att spara upp till 20% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.	 Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.
 Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.	 Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden
 Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.	 3 Skikt glas i luckan
 Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.	 Elektrisk anslutning
 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
 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.	 Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
 Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.	 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.
 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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.
 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.	 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.



Sous vide-matlagning: Ångfunktion för perfekt tillagning av sous vide-rätter. Förstärker rätternas smak utan att förändra deras utseende eller näringshalt. Vakuumatlagning (sous vide) med hjälp av en ångugn är även en otroligt hälsosam och genuin typ av matlagning. Med matlagningstekniken sous vide kan värme överföras effektivt från ångan till maten och därmed undviks smakförlust på grund av oxidering och avdunstning av näringsämnen och fuktighet under tillagningen. Med sous vide-tillagning går det även att kontrollera matlagningen bättre jämfört med traditionella metoder, och resultatet blir jämnare. Med denna funktion kan man även tillaga maten vid lägre temperaturer än vid traditionell matlagning.



Fläktfunktion + Ånga: intensiv och jämn matlagning. Fläkten är aktiv och värmen kommer både nerifrån och uppifrån samtidigt. Tillsatsen av ånga gör att matens organoleptiska egenskaper bevaras bättre och att rätterna tillagas bättre på insidan, blir knaprigare och mer lättsmälta. Perfekt för kalvstek, ugnsstekt anka och för tillagning av hel fisk.



Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka



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.



Varmluft med pulserande ånga: Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.



Varmluft med pulserande ånga: Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Ångkokning: det här är ett naturligt tillagningssätt för alla typer av produkter, från grönsaker till desserter, som bevarar ingrediensernas näringsmässiga och organoleptiska egenskaper. Perfekt för fettfri matlagning och för uppvärmning av mat utan att den torkar ut. Ånga är idealiskt för samtidig tillagning av flera olika måltider som kräver olika tillagningstider.



Varmluft + Ånga: Tillsatsen av ånga till varmluftsmatlagning gör det möjligt att bevara matens organoleptiska egenskaper bättre. Värmen kommer från ugnens bakre del och fördelas snabbt och jämnt. Fläkten är aktiv. Detta är den perfekta funktionen för tillagning av alla typer av maträtter på ett delikatare sätt. Det är även perfekt för matlagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas. Perfekt för tillagning av stekar, kyckling och bakade rätter såsom surdegskakor eller -bröd.



Uppvärmning: Den här funktionen kan värma upp färdiglagade rätter utan att de blir torra eller hårda.



Fläkt med grill och pulserande ånga: Skapar perfekt ugnsstekt kött. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat fro



Varmluft + undervärme och pulserande ånga: Perfekt för uppvärmning av smördeggrätter och pajer. Med den här funktionen blir basen krispig igen, utan att fyllningen torkar ut, tack vare den extra fuktigheten i ugnsutrymmet.



Pulserande turboånga: Skapar perfekt ugnsstekt kött. Den extra fukten bevarar köttet saftigt och mörkt, medan värmen från turbofunktionen skapar den karamelliserade smaken som vi tycker så mycket om.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

-  **Varmhållning:** funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
-  **Tallriksuppvärmning:** funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.
-  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.
-  **5** Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
-  **Soft close:** alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  **Teleskopskenor:** gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  **V** Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  **VIVO screen** ...
-  **INSTANT GO:** om detta alternativ aktiveras så kan tillagningen påbörjas omedelbart. Föruppvärmningen ingår i matlagningstiden och ugnen kommer gradvis att uppnå den önskade temperaturen. Passar särskilt bra för frusen mat.
-  **Sidobelysning:** Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  **Temperaturgivare:** med temperaturgivaren är det möjligt att på ett perfekt sätt laga till stekar, samt varierande köttstycken av olika storlekar. Faktum är att temperaturgivaren förbättrar matlagningen tack vare den exakta kontrollen i maträttens centrum. Livsmedlets kärntemperatur mäts av en särskild sensor som finns inne i spetsen. När temperaturen når den måltemperatur som användaren har ställt in så är tillagningen klar
-  **Snabb föruppvärmning:** matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.
-  Alternativ som är utformat för att reda ut alla tveksamheter. Fler än 100 popup-fönster, som kan öppnas genom att trycka länge på valfri ikon, ger information om användningen av displayen och om matlagningen.
-  **Smart Cooking** är det perfekta receptet för alla tillfällen. Kött, fisk, pasta, efterrätter o.s.v. Upp till 150 automatiska recept som gör det möjligt att tillaga vad som helst med bara ett klick. Välj din meny och låt ugnen göra resten.
-  Vi rekommenderar att tanken rengörs ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.
-  **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, suffléer och puddingar.
-  **66 lt** Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  **Varmhållning:** funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
-  **3** **Kärntemperaturgivaren** med flera punkter har tre detekteringspunkter. Detta betyder att det inte bara är kärntemperaturen som detekteras utan även temperaturen i andra områden. Ugnen behandlar alla dessa data för att undvika ojämn matlagning. På så sätt kan varje produkt tillagas på ett professionellt sätt i restaurangstil.



Vattenpåfyllningssystemet är utformat för att förbättra ugnens estetik. Påfyllnings- och utloppsslangen kan enkelt tas bort från ugnen och vattnet kan fyllas på när som helst under matlagingscykeln, utan att ugnsluckan öppnas, vilket garanterar att ångan inte behöver avbrytas.



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 elfasta 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.



Det perfekta sättet att skapa en komplett meny med några enkla steg och med en avsevärd tidsvinst. Det stora ugnsutrymmet rymmer flera typer av maträtter på samma gång och dessa kan tillagas utan att lukter blandas. De noggrant studerade termodynamiska flödena garanterar en jämn tillagning på varje nivå. Algoritmen SameTime räknar ut tidsåtgång, matlagingsfunktioner och alla parametrar så att 3 rätter kan bli färdiga samtidigt



Särskild matlagingsfunktion för Airfryerns 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.



DeltaT-matlagning Ugnen ställer automatiskt in temperaturen i ugnsutrymmet till en förinställd temperatur (kallad deltaT) som är högre än den kärntemperatur som sonden detekterat. När sonden detekterar en extra grad vid kärnan så ökar ugnen automatiskt även sin inre temperatur med en grad. Ugnen ger en möjlighet att välja mellan tre olika deltaT-matlagningsslägen (långsam, medium och snabb) och att ställa in valfri önskad kärntemperatur. En koncentration av teknik som gör det möjligt att laga till mörta, saftiga och hälsosamma produkter av högsta kvalitet.