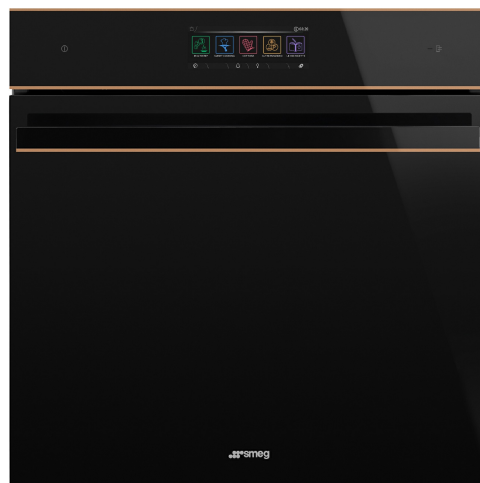


SO6606WS4PNR



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Vitality system	Ja
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Galileo platform	Steam100 Pro
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709309640



Æstetik

Æstetik	Dolce Stil Novo	Glastype	Eclipse
Farve	Sort	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Dolce Stil Novo
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Materiale	Glas	Logo	Benyttet

Betjeninger











Displaynavn	VivoScreen max	Ant. displaysprog	20
Displayteknologi	TFT	Displaysprog	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)
Betjeningsindstillinger	Avanceret full touch		






Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	20
Automatiske programmer	150
Damp-assisterede niveauer	3 + manuel
Opskrifter, der kan tilpasses	10







Traditionelle madlavningsfunktioner

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





Madlavningsfunktioner med pulserende damp

- | | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| Nederste element + Øverste element + Ventilator | Varmluft + Bund + Ventilator | Varmluft + ventilator |
|  |  | |
| Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator) | Halv grill + ventilator | |










Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi

- | | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Manuel damp | Damp + bund + overdel + ventilator | Damp + Varmluft + ventilator |
|  |  |  |
| Varmluft + Bund + Ventilator | Opvarmning og gendannelse | sous Vide |

Andre dampfunktioner

- | | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Rengøring af beholder | Vandudløb | Vandindgang |
|  | | |
| Afkalkning | | |

Andre funktioner

- | | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Optøning efter tid | Optøning efter vægt | Godkendelse |
|  |  |  |
| Tilberedning med sten | BBQ | Air-Fry |
|  |  |  |
| Varmholdningsfunktion | Tallerkenreol-/varmer | Sabbath |

Rengøringsfunktioner

- | | |
|--|--|
|  | |
| Damprens | |

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske sluttilberedning	DeltaT tilberedning	Ja
Minutur	Ja	Udstillingstilstand	Ja
Timer	Ja	Demo-vejledningstilstand	Ja
Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Lydstyrke, Lysstyrke, Toner	Touch guide	Ja
Madlavning med sonde-termometer	Ja	Kronologi	Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner
Multi-trin tilberedning	Ja, op til en sekvens på 3 tilberedninger	Hurtig genopvarmning	Ja
Smart tilberedning	Ja	Forvarmingsstyring	Ja
SameTime	Ja		

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	68 l	Aftagelig låge	Ja
Ovnrum	QS-Galileo	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Min. temperatur	25 °C	Aftagelige indvendig låge	Ja
Maksimal temperatur	250 °C	Samlet antal lågeglas	3
Antal hylder	5	Soft close-hængsler	Ja
Antal lamper	2	Soft Open	Ja
Type af lamper	multilevel LED	Emhætte af skorstenstype	Variabel
Lys effekt	5 W	Kølesystem	Centrifugal
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølekanal	Dobbelt
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	Dampområde	20 - 100%
Grillelement - effekt	1700 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	353x470x397 mm
Stor grill - effekt	2700 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emalet
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Vandtilførsel	Fill&Hide 2, automatisk
Døråbningstype	Standardåbning	Tank-kapacitet	2 l
Låge	Temperate-låge		

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A++
Rummets nettorumfang 68 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand 1,09 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand 3,92 MJ

Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum 1,84 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion 0,51 kWh
Antal rum 1
Energieffektivitetsindeks 60,7 %

Medfølgende tilbehør



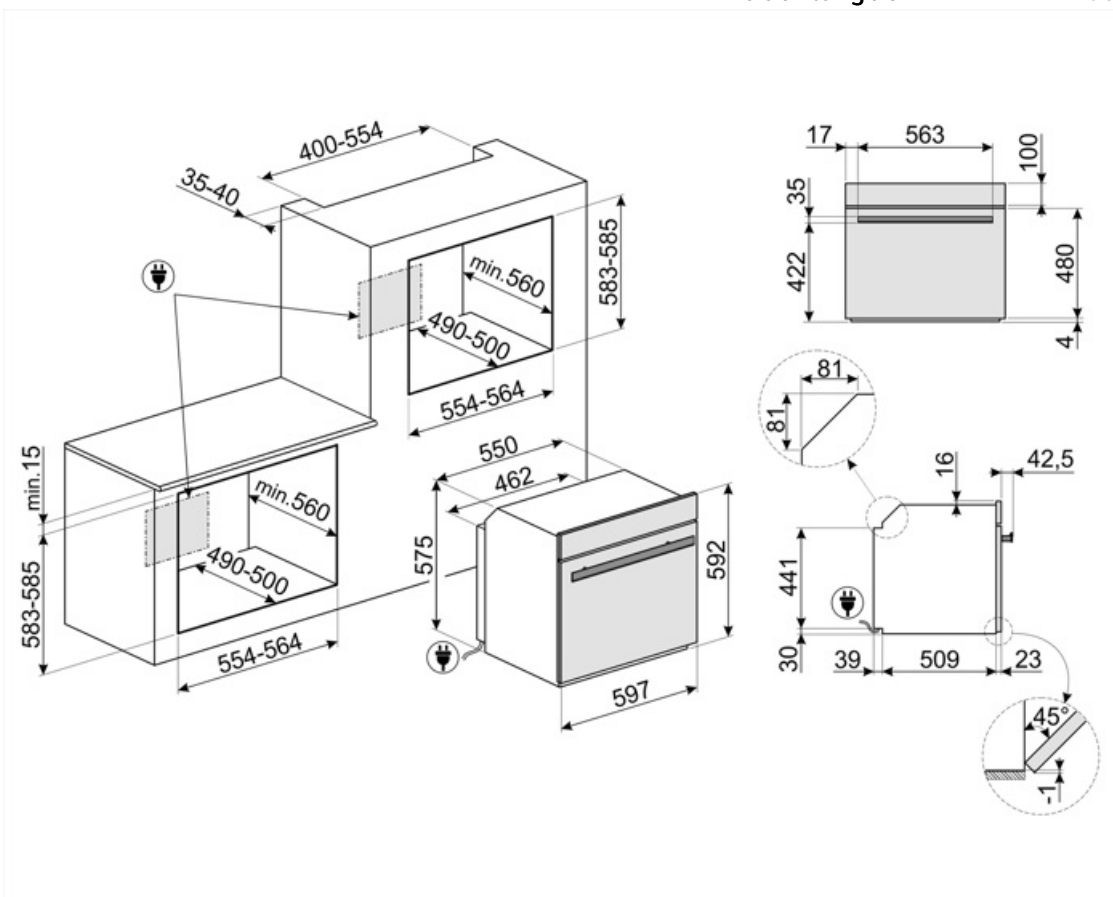
Luksusstativ (rustfrit stål) 1
Emaljeret dyb bakke (50 mm) 1
Ristindsats til bakke 1
Bakke af rustfrit stål 1

Dyb perforeret bakke af rustfrit stål (40 mm) 1
Teleskopskinne, fuldt udtræk 1
Temperatursonde Ja, multipunkt

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
Stik Nej
Nuværende 13 A

Elektrisk tilslutning, normering (W) 3000 W
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
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.



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



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

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



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.



PR3845X

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



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 bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BX640

Rustfri stål bakke til dampovn, H40xB455xD176 mm



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



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.







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 brændefyret 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 20% 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.
-  Afkalkningsfunktion: Er afgørende for at fjerne overskydende aflejringer af kalksten i tanken og muliggøre korrekt drift af produktet. Behovet for at udføre denne handling signaleres af selve produktet.
-  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.
-  Vandpåfyldningssystemet er designet til at forbedre ovnens æstetik. Påfyldnings- og aflæsningsrøret kan let fjernes fra ovnen, og vandet kan genopfyldes når som helst under tilberedningscyklussen uden at åbne lågen, hvilket garanterer en uendelig dampvarighed.
-  Combi dampovne: Damptilberedningssystemet gør det muligt at tilberede enhver form for mad mere forsigtigt og hurtigt. Variationer i temperatur og dampniveau giver dig mulighed for at opnå det ønskede gastronomiske resultat. Damptilberedning reducerer brugen af fedt til fordel for et sundere og mere ægte køkken og minimerer også tabet af vægt og mængde af mad under tilberedningen. Steam -tilberedning er perfekt til tilberedning af kød: ud over at gøre det meget blødt, bevarer den dets glans og gør det mere saftigt. Anbefales også til tilberedning af hævede deje og brødfremstilling: fugtighed tillader faktisk dejen at vokse og udvikle sig under tilberedningen, før den eksterne skorpe dannes. Resultatet er en lettere og mere fordøjelig dej, der genkendes ved den større alveolering. Det er også velegnet til hurtig optøning, til opvarmning af fødevarer uden at hærde eller tørre dem og til naturlig afsaltning af saltede fødevarer.
-  Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  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 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 bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen.



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 inde i. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.



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.



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.



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere inde i. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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: 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.



















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 bruning til retter.



Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

-  Tilberedning med Sous Vide: Dampfunktion til perfekt tilberedning af sous vide-retter. Forbedrer smagen af retter og holder deres udseende og næringsstoffer uændret. Vakuumlavning (Sous Vide) lavet ved hjælp af en dampovn er også en utrolig sund og ægte madlavning. Sous Vide-tilberedningsteknikken gør det muligt effektivt at overføre varme fra dampen til maden, så man undgår tab af smag på grund af oxidation og fordampning af næringsstoffer og fugt under madlavning. Sous Vide-madlavning giver også bedre kontrol over madlavningen i forhold til traditionelle metoder, hvilket sikrer ensartede tilberedningsresultater. Det tillader også madlavning ved en lavere temperatur end traditionel madlavning.
-  Fun assisteret + Damp: intens og homogen madlavning. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidigt nedenfra og ovenfra. Tilsætning af damp tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber og forbedrer den interne tilberedning af madvarer, som er mere sprøde og fordøjelige. Ideel til stegt kalv, andesteg og til tilberedning af hel fisk.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  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.
-  Varmluft pulseret damp: Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturskorpen.
-  Varmluft pulseret damp: Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturskorpen.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Tilberedning med damp: det er en naturlig måde at tilberede enhver form for produkter på fra grøntsager til desserter for at bevare ingrediensernes ernæringsmæssige og organoleptiske egenskaber. Ideel til madlavning uden fedt, til opvarmning af mad uden det tørrer ud. Damp er ideel til samtidig tilberedning af måltider der kræver forskellige tilberedningstider.
-  Varmluft + Damp: Tilsætning af damp til termoventileret madlavning tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag. Ideel til tilberedning af stege, kylling og bagværk såsom hævede kager og brød.
-  Genopvarmning: Denne funktion kan opvarme fortillberedte retter uden at blive tør eller hård.
-  Ventilator med grillpulseret damp: Til at skabe perfekt stegt kød. Den ekstra fugt holder kødet saftigt og mørt, mens varmen falder
-  Varmluft + nedre element pulseret damp: Ideel til genopvarmning af flans og quiche. Denne funktion knuser basen gør bunden sprød igen, mens fyldningen ikke tørrer ud på grund af den ekstra fugt i tilberedningsovnrømmet.
-  Turbo pulseret damp: Til at skabe perfekt stegt kød. Den ekstra fugt holder kødet saftigt og mørt, mens varmen fra turbo-funktionen skaber den karamelliserede smag, vi kender og elsker.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | KEEP_WARM_72dpi |  | Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op. |
|  | Temperatursonde: med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udkæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kerntemperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig |  | 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. |
|  | Mulighed designet til at løse enhver tvivl Mere end 100 pop-ups, som kan udløses med et langt tryk på et hvilket som helst ikon, giver oplysninger om brug af displayet og madlavning. |  | Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer. |
|  | Smart Cooking er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten. |  | Apparater med Wi-Fi-forbindelse. Via SmegConnect App er det muligt at overvåge og fjernstyre apparater via smartphone og tablet (iOS og Android). |
|  | 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. |  | Tilberedning i flere trin: Det er muligt at indstille op til 3 tilberedningsfaser under den samme opskrift. Tilberedningsteknologi, funktion, tid og temperatur kan varieres. I slutningen af en fase starter følgende automatisk. |
|  | For at sikre, at apparatet fungerer optimalt, anbefales det at rengøre tanken ca. en gang hver 2-3 måned. |  | Teleskopskinner 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. |  | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet. |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |
|  | Wi-Fi-forbindelsesevne |  | 6,3" VIVOscreen Max-skærmen er den mest komplette og avancerede farveberøringsgrænseflade, der er tilgængelig til automatisk styring af affyringsprogrammer såsom Delta T, Multi-step og SameTime affyring. |



Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.



INSTANT GO: aktivering af denne mulighed gør det muligt at starte madlavningen med det samme. Forvarmning er inkluderet i tilberedningstiden, og ovnen når gradvist den ønskede temperatur. Særligt velegnet til frosne fødevarer.



Multipunkt-temperatursonden har tre detektionspunkter. Det betyder, at ikke kun kernetemperaturen detekteres, men også temperaturen i andre områder. Ovnens behandling af alle disse data for at undgå ujævnheder i tilberedningen. På denne måde kan hvert produkt tilberedes i en professionel restaurantstil.



Den nyeste generation af LED-lys, der er placeret over hele ovnrummet, garanterer perfekt udsyn på flere niveauer. Uanset hvor mange bakkedugge du putter i ovnen, vil maden inde i altid være tydeligt synlig, og du kan kontrollere tilberedningsprocessen. Ud over den garanterede effektivitet har LED-lysene også et moderne udseende og lavt energiforbrug, hvilket sparer op til 80% af omkostningerne og holder 25 gange længere end traditionelle halogenpærer.



Den perfekte måde at få en komplet menu i et par enkle trin med en betydelig tidsbesparelse. Det store ovnrum kan rumme flere typer mad på samme tid, som kan tilberedes uden udveksling af lugt. De omhyggeligt studerede termodynamiske strømninger sikrer ensartet tilberedning på alle niveauer. SameTime-algoritmen beregner tiderne, tilberedningsfunktionerne og alle parametrene, så 3 madvarer kan være klar på samme tid.



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 sprøhed.



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.



DeltaT-tilberedning. Ovnens indstilling automatisk ovnrumstemperaturen til en foruddefineret temperatur (kaldet deltaT), der er højere end den kernetemperatur, der registreres af sonden. Når sonden registrerer en ekstra grad i kernen, øger ovnen automatisk også dens indvendige temperatur med en grad. Ovnens funktion giver mulighed for at vælge mellem tre forskellige deltaT-tilberedningstilstande (langsom, medium og hurtig) og indstille enhver ønsket kernetemperatur. En koncentration af teknologi, der gør det muligt at få møre, saftige, sunde produkter af højeste kvalitet.