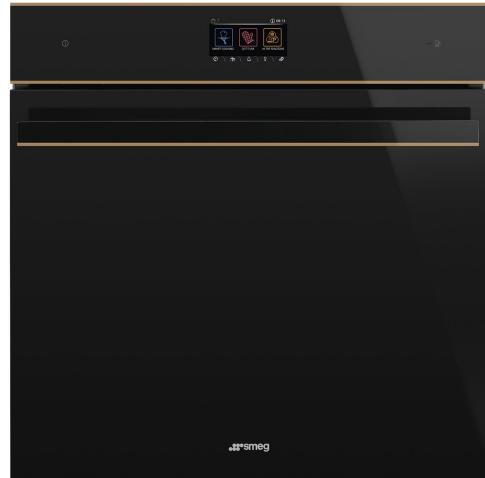


SOP6604S2PNR



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Technologie	Pyro steam
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709313937



Design

Esthetiek	Dolce Stil Novo	Type glas	Zwart
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	Handgreep	Dolce Stil Novo
Design	Plat	Kleur handgreep	Zwart
Afwerking componenten	Koper	Logo	Geassembleerd
Materiaal	Glas		

Bediening



Naam display	VivoScreen	Aantal weergaven talen	20
Display technologie	TFT	Weergave taal	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)
Regeling bediening	Advanced full touch		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	19
Automatische programma's	150
Vochtigheidsniveaus	D

Personaliseerbare recepten

10

Traditionele kookfuncties

	Statisch		Geventileerd		Circulaire
	Turbohitte		ECO		Grote vlak-grill
	Fan grill (large)		Base		Circulaire + bottom
	Pizza				

Functies met stoompulsen

	Geventileerd		Circulaire		Circulaire + Bottom
	Turbo		Fan Grill		

Kookfuncties met stoom

	Geventileerd		Hetelucht multifunctioneel		Turbo
----------------------------------------------------------------------------------	--------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------

Grill + fan

Andere Stoom-functies

	Reiniging reservoir		Waterafvoer		Watertoevoer
	Ontkalking				

Overige functies

	Ontdooien op tijd		Ontdooien op gewicht		Rijsfunctie
	Stone cooking		BBQ		Air-Fry
	Warmhoudfunctie		Bordenwarmfunctie		Sabbath

Schoonmaak functie

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

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Same Time cooking	Ja
tijdprogrammering		DeltaT cooking	Ja
Timer	Ja	Showroom demo optie	Ja
Timer	D	Begeleide demo functie	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	Snelgids	Ja

Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, Helderheid, Tonen, Tones volume	Geheugen Snelle voorverwarming Instant GO	Ja, de 10 laatst gebruikte functies Ja Ja
Koken met kerntemperatuurmeter	Ja		
Bakken in fases	Ja, tot 2 stappen		
Smart cooking	Ja		

Technische specificaties

	Minimum temperatuur	30 °C
	Maximum temperatuur	280 °C
	Aantal kookniveaus	5
	Dubbele ventilator	1
	Aantal lampen	2
	Soort verlichting	Halogeen
	Lamp vervangbaar	Ja
	Vermogen lamp	40 W
	Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
	Onderwarmte - vermogen	1200 W
	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
	Grill - vermogen	1700 W
	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
	Circulatie - vermogen	2000 W
	Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja
	Deur openen	Standaard opening
	Deur	Koud
	Uitneembare ovendeur	Ja
	Volledig glazen binnendeur	Ja
	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
	Totaal aantal ruiten	4
	Soft Close systeem	Ja
	Soft open & close scharnieren	Ja
	Chimney	Fixed
	Koelsysteem	Mantelkoeling
	Koelleiding	Dubbel
	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
	Deurblokering tijdens pyrolyse	Ja
	Hoeveelheid stoom	20 - 40%
	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxwd)	353x470x401 mm
	Temperatuurregeling	Elektronisch
	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
	Water aansluiting	Lade, handmatig
	Inhoud waterreservoir	0,8 l

Prestaties / energielabel

Energieklasse	A+
Netto inhoud	68 l
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.09 KWh
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ
Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.68 KWh
Aantal ovens	1
Energie-efficiëntie-index	81 %

Meegeleverde accessoires

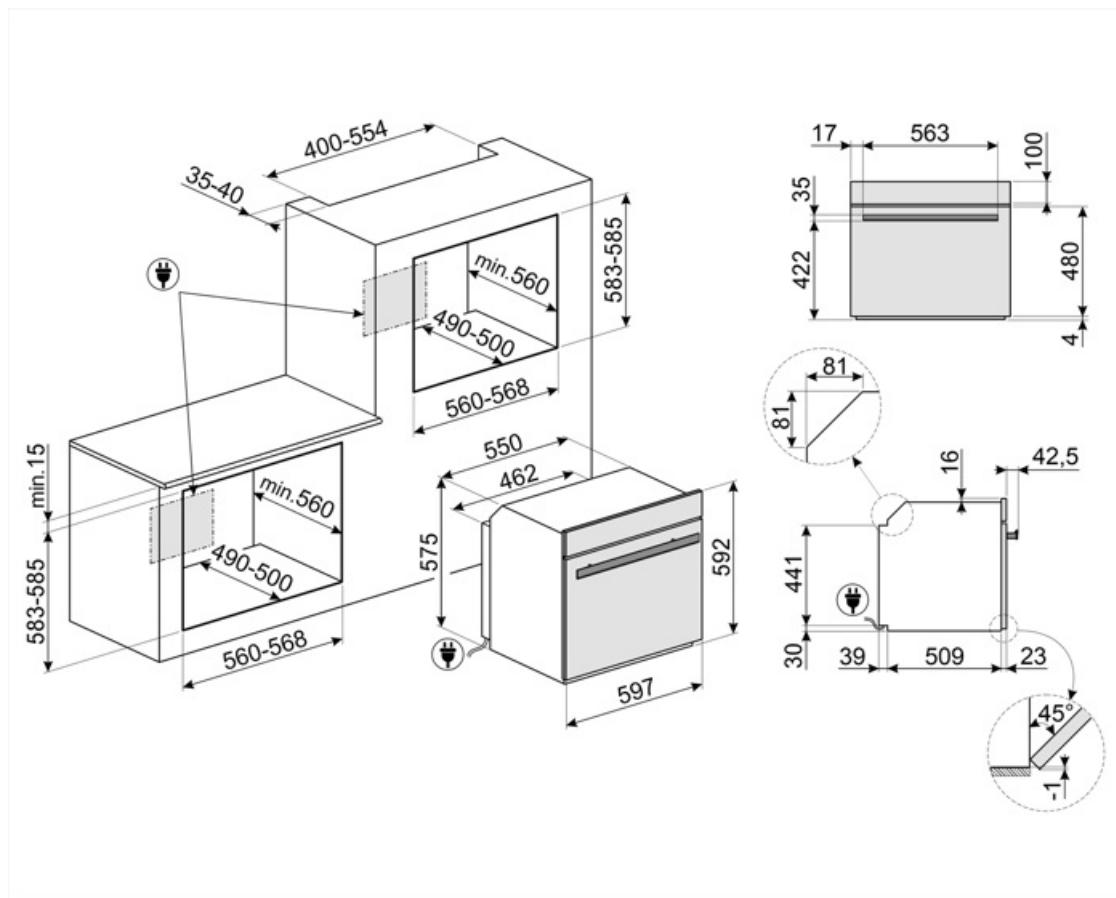


Luxe rek (inox)	1	Telescopische geleiders, 1 geheel uitschuifbaar
Bakplaat (20 mm)	1	Kerntemperatuurmeter
Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)	1	Ja, multipoint
Inzetrooster	1	Overig Water inlaad Kit

Elektrische aansluiting

Spanning 220-240 V
 Stroom 13 A
 Nominale aansluitwaarde 3000 W

Frequentie 50/60 Hz
 Lengte voedingskabel 150 cm



Compatibele Accessoires

AIRFRY



Airfryerrekk AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.

BBQ



Dubbelzijdig

ET20



Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep

ET50



Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



GTP2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau), geschikt voor traditionele ovens. Ze zijn gemaakt van roestvrij staal en garanderen stabiliteit en vergemakkelijken het uitnemen van de trays.

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



Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary



Dedicated cooking function for the 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.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Combi-stoomovens: het stoomkooksysteem maakt het mogelijk om elk type voedsel zachter en sneller te bereiden. Variaties in temperatuur en stoomniveau zorgen voor het gewenste gastronomische resultaat. Koken met stoom vermindert het gebruik van vet ten gunste van een gezondere en meer authentieke keuken, en minimaliseert ook het verlies van gewicht en volume van voedsel tijdens het koken. Koken met stoom is perfect voor het bereiden van vlees: het maakt het niet alleen erg zacht, maar behoudt ook hun glans en maakt het sappiger. Ook aanbevolen voor het koken van gezuurde deeg en het maken van brood: vochtigheid zorgt ervoor dat het deeg tijdens het koken kan groeien en ontwikkelen voordat de buitenste korst ontstaat. Het resultaat is een lichter en beter verterbaar deeg, herkenbaar aan de grotere alveolatie. Het is ook geschikt om snel te ontdooien, om voedsel op te warmen zonder te harden of te drogen en om gezouten voedsel op natuurlijke wijze te ontzouten.



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



DeltaT cooking The oven automatically sets the cavity temperature to a predefined temperature (named deltaT) higher than the core temperature detected by the probe. When the probe detects an extra degree at the core, the oven automatically increases also its internal temperature by one degree. The oven offers the possibility to choose between three different deltaT cooking modes (slow, medium and fast) and to set any desired core temperature. A concentration of technology that makes it possible to obtain tender, juicy, healthy products of the highest quality.



The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.



A +: Energie-efficiëntieklaasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald



Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalksteenafzetting in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze handeling uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.



Electric



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein-en middengroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.



Fun assisted + Steam: intense and homogeneous cooking. The fan is active and the heat comes from below and from above at the same time. The addition of steam allows better preservation of the organoleptic properties of food and improves the internal cooking of foods, which are more crunchy and digestible. Ideal for roast veal, roast duck and for cooking whole fish.



Circulaire + Steam: The addition of steam to thermoventilated cooking allows better preservation of the organoleptic properties of food. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors. Ideal for preparing roasts, chicken and baked goods such as leavened cakes and bread.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



Fan with grill pulsed steam: For creating a perfectly roasted meat joint. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat fro



Circulaire pulsed steam: Provides extra moisture to food during cooking. Excellent for bread baking. The moisture allows the bread dough to stretch further at the beginning of cooking, creating an aerated and light textured dough. The remaining part of the cooking process allows for the signature crust to form.



Circulaire + lower element pulsed steam: Ideal for reheating flans and quiches. This function will re-crisp the base, whilst filling will not dry out due to the additional moisture in the cooking cavity.



Circulaire pulsed steam: Provides extra moisture to food during cooking. Excellent for bread baking. The moisture allows the bread dough to stretch further at the beginning of cooking, creating an aerated and light textured dough. The remaining part of the cooking process allows for the signature crust to form.



Turbo pulsed steam: For creating a perfectly roasted meat joint. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat from the turbo function creates the caramelised flavours we know and love.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



KEEP_WARM_72dpi



verlichting

	<p>Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.</p>		<p>Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.</p>
	<p>Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cooking roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improve food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished</p>		<p>Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted</p>
	<p>Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.</p>		<p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p>
	<p>Option designed to solve any doubts More than 100 pop-ups, which can be triggered with a long touch on any icon, provide information on the use of the display and cooking.</p>		<p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>
	<p>Smart Cooking is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.</p>		<p>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</p>
	<p>To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.</p>		<p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p>
	<p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p>		<p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>
	<p>Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.</p>		<p>INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.</p>



The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.



The perfect way to have a complete menu in a few simple steps with a considerable saving of time. The large cavity can accommodate multiple types of food at the same time, which can be cooked without any exchange of odors. The carefully studied thermodynamic flows ensure uniform cooking at every level. The SameTime algorithm calculates the times, the cooking functions and all the parameters so that 3 foods can be ready at the same time



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits