

SOP6604TPNR



| | |
|---------------------|---------------------|
| Kategori | 60 cm |
| Produktfamilie | Ovn |
| Energitilførsel | Elektrisk |
| Varmekilde | Elektrisk |
| Tilberedningsmetode | Termoventileret ovn |
| Galileo platform | Traditional pyro |
| Rengøringsystem | Pyrolytisk |
| EAN-kode | 8017709304270 |



Æstetik

| | | | |
|-----------------|-----------------|---------------|-----------------|
| Æstetik | Dolce Stil Novo | Glastype | Eclipse |
| Farve | Sort | Låge | Helglas |
| Design | Flad | Håndtag | Dolce Stil Novo |
| Finish for dele | Kobber | Håndtag farve | Sort |
| Materiale | Glas | Logo | Benyttet |

Betjeninger



| | | | |
|-------------------------|--------------------|-------------------|---|
| Displaynavn | VivoScreen | 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 | Berøringsbetjening | | |

Programmer/Funktioner

| | |
|-------------------------------|-----|
| Ant. madlavningsfunktioner | 10 |
| Automatiske programmer | 150 |
| Opskrifter, der kan tilpasses | 10 |

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Andre funktioner

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

Rengøringsfunktioner

| |
|----------|
| Pyrolyse |
|----------|

Valgmuligheder



| | | | |
|--|---|---------------------------------|--------------------------------------|
| Timerindstillinger | Forsinket start og automatiske slut tilberedning | SameTime | Ja |
| Minutur | Ja | DeltaT tilberedning | Ja |
| Timer | D | Udstillingstilstand | Ja |
| Bejteningslåås/børnesikring | Ja | Demo-vejledningstilstand | Ja |
| Andre muligheder | Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Lydstyrke, Lysstyrke, ØKO-logik, Toner | Touch guide | Ja |
| Madlavning med sonde-termometer | Ja | Kronologi | Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner |
| Multi-trin tilberedning | Ja, op til 2 trin | Hurtig genopvarmning | Ja |
| Smart tilberedning | Ja | Forvarmningsstyring | Ja |

Tekniske egenskaber



| | | | |
|----------------------------|------------|-------------------------------|-----|
| Kapacitet (liter) | 72 l | Låge | Køl |
| Ovnrum | QS-Galileo | Aftagelig låge | Ja |
| Min. temperatur | 25 °C | Inderlåge i fuldt glas | Ja |
| Maksimal temperatur | 280 °C | | |

| | | | |
|---|----------------|---|-------------------|
| Antal hylder | 5 | Aftagelige indvendig låge | Ja |
| Antal lamper | 2 | Samlet antal lågeglast | 4 |
| Type af lamper | Halogen | Soft close-hængsler | Ja |
| Lys effekt | 40 W | Soft Open | Ja |
| Lys, når lågen åbnes | Ja | Emhætte af skorstenstype | Fast |
| Nedre varmelegeme - effekt | 1200 W | Kølesystem | Tangentiel |
| Øvre varmelegeme - effekt | 1000 W | Kølekanal | Dobbelt |
| Grillelement - effekt | 1700 W | Hastighedsreduktion kølesystem | Ja |
| Stor grill - effekt | 2700 W | Låge låst under pyrolyse | Ja |
| Rundt varmelegeme - effekt | 2000 W | Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) | 353x470x401 mm |
| Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes | Ja | Temperaturstyring | Elektronisk |
| Døråbning type | Standardåbning | 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



| | | | |
|-----------------------------|---|------------------------------|----------------|
| Luksusstativ | 1 | Ristindsats til bakke | 1 |
| Emaljeret bakke (20 mm) | 1 | Teleskopskinne, fuldt udtræk | 1 |
| Emaljeret dyb bakke (50 mm) | 1 | Temperatursonde | Ja, multipunkt |

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.



PR3845N

Sort cover til møbler når flere ovne skal installeres i søjle



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



PR3845X

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



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 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.



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



Firdobbelte glassdøre: Antal glaslåger.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



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.



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.



4,3" VIVO-skærmen tilbyder en avanceret farvetouch-grænseflade til automatisk styring af affyrringsprogrammer såsom Delta T, Multi-step og SameTime affyrring.



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.



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 bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.



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



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 indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflektende 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. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. 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.



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.



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.



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

-  KEEP_WARM_72dpi
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: 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 snavsniveauet i ovnen.
-  Temperatursonde: med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udskæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kernetemperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig
-  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%.
-  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.
-  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.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Touch-kontrollerer: Brugervenlige berøringsbetjening gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.
-  Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.
-  Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
-  SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  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.
-  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. Ovnen behandler alle disse data for at undgå ujævnheder i tilberedningen. På denne måde kan hvert produkt tilberedes i en professionel restaurantstil.



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



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 sprødhed.



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