SOP6604TPNR

Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709304270

Estetisk linje

Estetikk	Dolce Stil Novo	**Glass Type**	Formørkelse
Farge	Sort	**Dør**	Helglass
Design	Flat	**Håndtak**	Dolce Stil Novo
Overflate kompomenter	Kobber	**Håndtak farge**	Sort
Materiale	Glass	**Logo**	Anvendt

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	Trykkontroller		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
Automatiske programmer	150
Oppskrifter tilpasses	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Turbo
- Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Undervarme
- Vifte assistert base
- Pizza

Andre funksjoner

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

Rengjøringsfunksjoner

- Pyrolyse

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt
Timer	Ja
Tidsur	3
Kontroller med barnelås	Ja
Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, ECO-logic, Luminosità, Toner, Volum toni
Matlaging med steketermometer	Ja
Flerstegstilberedning	Ja, opptil 2 steg
Smart komfyr	Ja
SammeTid	Ja
DeltaT-tilberedning	Ja
Demomodus	Ja
Demo-opplæringssett	Ja
Touch guide	Ja
kronologi	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet
Rask forvarming	Ja
Forvarming administrasjon	Ja

Tekniske egenskaper

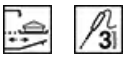
Kapasitet (l)	68 l
Kammer	QS-Galileo
Laveste temperatur	25 °C
Høyeste temperatur	280 °C
Antall hyller	5
Dør	Kjøledør
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	4

Antall lamper	2	**Mykt lukkende hengsler**	Ja
Type lampe	Halogen	**Myk åpen**	Ja
Lett effekt	40 W	**Skorsten**	Fast
Lys når døren åpnes	Ja	**Kjølesystem**	Tangential
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	**Kjøledyse**	Dobbelt
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	**Hastighetsreduksjon kjølesystem**	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	**Døren er låst under pyrolytisk rens**	Ja
Stor grill - effekt	2700 W	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	353x470x401 mm
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	**Materiale ovnsrom**	Ever clean-emalje
Dør åpning type	Standard åpning		

Kapasitets-/energietikett

Energi effektivitetsklasse	A+	**Energiforbruk tvungen luftkonveksjon**	2,45 MJ
Nettovolum for ovnsrom	68 l	**Energiforbruk per syklus i viftemodus**	0,68 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1,09 kWh	**Antall ovnsrom**	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3,92 MJ	**Energi effektivitetsindeks**	81 %

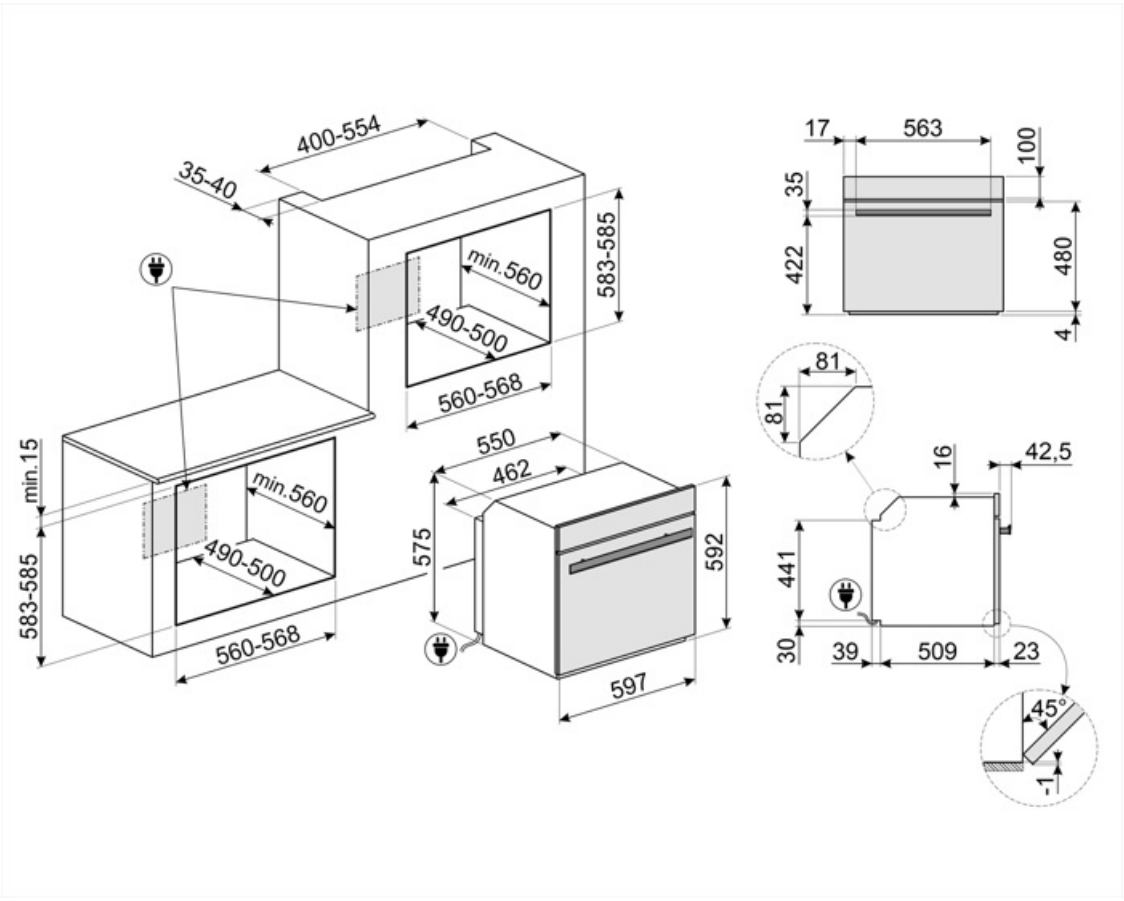
Medfølgende tilbehør



Luksusrist	1	**Ristinnsats for brett**	1
Emaljert brett (20 mm)	1	**Fullt uttrekkbar teleskopskinne**	1
Emaljert dypt brett (50mm)	1	**Steketermometer**	Ja, flerpunkt

Elektrisk tilkobling

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
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.

ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt

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 foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm

PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner

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

Emaljert brett, 50mm 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.

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

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.

A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.

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

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.

Firedobbel glassdør: Antall glassdører.

ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.

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

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

Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

KEEP_WARM_72dpi

Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.

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.

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.

Varmeholding: Funksjonen holder den tilberedte maten varm.

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.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.

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%.

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.

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

Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk.

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.

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.

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.

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.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

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.

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

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

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.