

SOP6606S2PNR



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Galileo platform	Pyro Steam
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709320805



Estetisk linje

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

Kontroller

			
Displaynavn	VivoScreen max	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	Avansert full touch		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	19
Automatiske programmer	150
Damp assisterte nivåer	3

Oppskrifter tilpasses

10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner


Statisk



Vifte assistert



Varmluft



Turbo



Eco



Stor grill



Vifte grill (stor)



Undervarme



Varmluft (Pizza/pai funksjon)



Pizza

Tilberedningsfunksjo med pulsert damp


Bunnelementet + Øvre element



Sirkulasjon + knapp + vifte



Varmluft + vifte



Turbo (varmluft undervarme +



Halv grill + vifte

overvarme + vifte)

Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi


Damp + bunn + øvre + vifte



Damp + varmluft + vifte



Turbo

Grill + vifte

Andre dampfunksjoner


Beholderrens



Vann utgang



Inngang vann



Avkalking

Andre funksjoner


Oppnining etter tid



Oppnining etter vekt



Heving



Steinsteking



BBQ



Air-Fry



Varmholdingsfunksjon



Tallerkenvarmere



Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner


Pyrolyse

Funksjoner


Tidsinnstillingsva

Tilberedning med forsiktig
start og automatisk sluttSammeTid
DeltaT-tilberedning

Ja

Ja

Timer	Ja	Demomodus	Ja
Tidsur	3	Demo-opplæringssett	Ja
Kontroller med barnelås	Ja	Touch guide	Ja
Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, Luminosità, Toner, Volum toni	kronologi	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet
Matlaging med steketermometer	Ja	Rask forvarming	Ja
Flerstegstilberedning	Si, fino a una Sequenza di 3 cotture	Forvarming administrasjon	Ja
Smart komfyr	Ja		

Tekniske egenskaper

Laveste temperatur	30 °C	Innerdør i helglass	Ja								
Høyeste temperatur	280 °C	Avtakbar innerdør	Ja								
Antall hyller	5	Antall glass i ovnsdøren	4								
Antall lamper	2	Mykt lukkende hengsler	Ja								
Type lampe	Halogen	Myk åpen	Ja								
bruker utskiftbare lys	Ja	Skorsten	Fast								
Lett effekt	40 W	Kjølesystem	Tangential								
Lys når døren åpnes	Ja	Kjøledyse	Dobbelts								
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Hastighetsredusjon kjølesystem	Ja								
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja								
Grillelement - styrke	1700 W	Dampområde	20 - 40%								
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	Vann opplasting	Skuff, manuell								
Dør	Kjøledør	Tank kapasitet	0,8 l								
Avtakbar dør	Ja										

Kapasitets-/energietikett

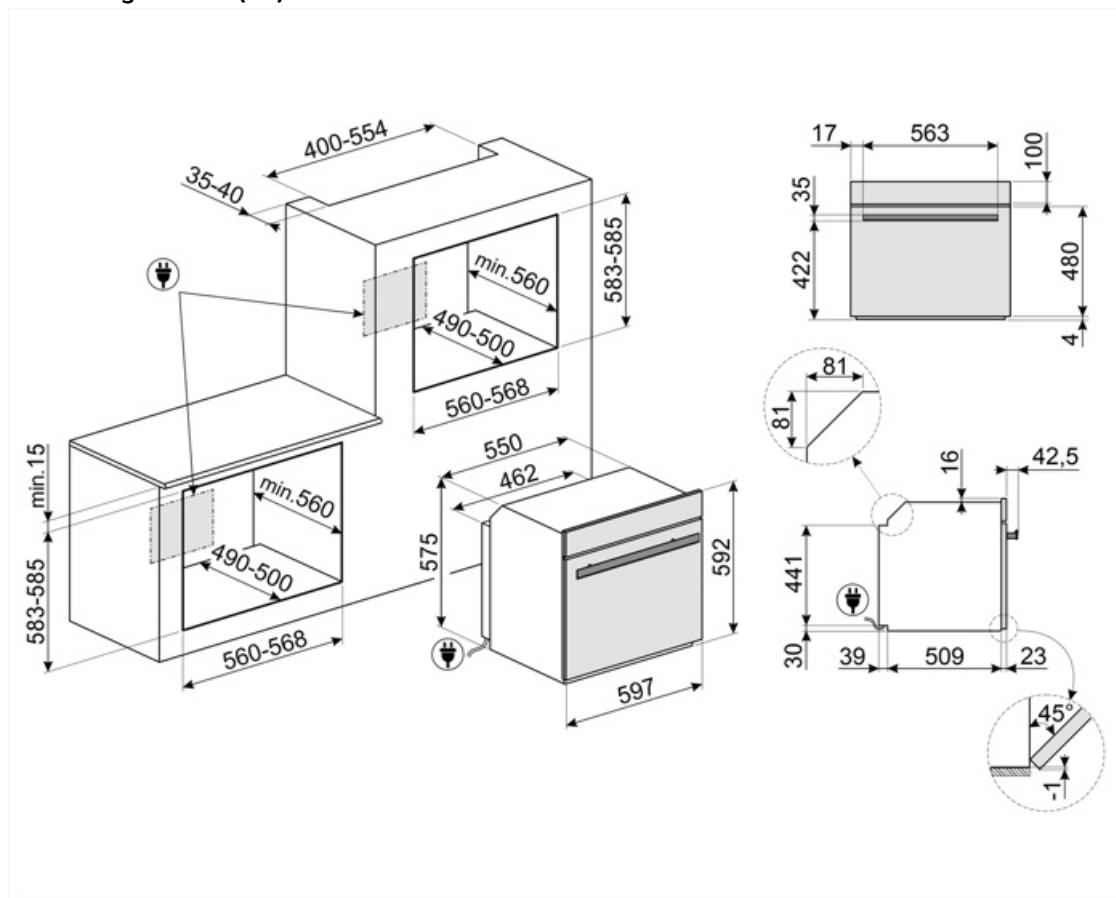
Energi effektivitetsklasse	A+	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.45 MJ
Nettvolum for ovnsrom	68 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.68 KWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.09 KWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.92 MJ	Energi effektivitetsindeks	81 %

Standardtilbehør

			
Luksusrist (inox)	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Emaljert brett (20 mm)	1	Steketermometer	Ja, flerpunkt
Emaljert dypt brett (50mm)	1	Andre	Sett vanninnføring
Ristinnsats for brett	1		

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende	13 A	Lengde på ledning	115 cm
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W		



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.

BN620-1



Emaljert brett, 20 mm dypt



ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



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



Emaljert brett, 40mm dypt

ET50

Emaljert brett, 50mm 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



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 stabledøver



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.

Symbols glossary



Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnet for å gjenskape saftige og sprøstekte retter med den typiske smaken av grillt mat. Den rillede siden er spesielt egnet for kjøtt og ost. Den glatte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.



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



Kombi-dampovner: Dampstekesystemet gjør det mulig å tilberede en hvilken som helst form for mat med jevnere og raskere resultat. Variasjoner i temperatur- og dampnivå gjør at man oppnår ønsket gastronomisk resultat. Dampsteking reduserer fettinngået og gir et sunnere og mer autentisk resultat, noe som reduserer tapet av vekt og volum under tilberedningen av maten. Dampsteking passer perfekt til kjøtt. I tillegg til å gjøre det mye mørere, vil det beholde sin glans og bli mye saftigere. Anbefales for steking av hevede deiger og til brødbaking. Fuktigheten gjør at deigen øker i volum under stekingen før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelser. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsalting av salt mat.



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 mørre og saftige produkter av høyeste kvalitet.



...



Manuelt vanninnføringssystem: Tanken kan fylles på mindre enn 40 sekunder. Fylling gjøres manuelt takket være den medfølgende trakten.



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



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.



Avkalkingsfunksjon: Essensielt for å fjerne kalkavleiringer i tanken og gjøre en korrekt drift av produktet mulig. Behovet for denne operasjonen vil varsles av produktet selv.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



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 forblive tent under hele steketiden.



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 ovensveggene 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



Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrytkoker. 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 frites, grønnsaker og fisk, med perfekt brunning og sprøhet.



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.



Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.



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 forhåndsvarmsteke kammeret



Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykene. Ideelt for store kjøttstykker.



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.



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.



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 ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn brukning av retten.



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.



Fun assistert + Damp: Intens og homogen matlaging. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Dampen som tilføres gjør at man beholder matens organoleptiske egenskaper og steker den bedre på innsiden, noe som gjør maten sprøere og mer fordøyelig. Ideell for kalvestek, andestek og helstekt fisk.



Sirkulær + Damp: Tilføring av damp til termoventilert steiking gir bedre konservering av matens organoleptiske egenskaper. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker. Ideell for tilberedelse av stek, kylling og baking av hevede kaker og brød.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Vifte med grillpulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørkt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.



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.



Sirkulær + nedre element pulsert damp: Ideell for gjenoppvarming av pai og quiche. Denne funksjonen vil gi ny sprøhet til bunnen, mens fyllet ikke vil tørke ut grunnet den ekstra fuktigheten som befinner seg i stekekammeret.



Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettare tekstur. Den gjenværende delen av stekingen gir den velkjente stekeskorpen.



Turbo-pulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørkt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.



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



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



KEEP_WARM_72dpi



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



PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 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.



Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.



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, tross at den ikke er en del av tilberedelsen.

Kjernetemperaturen til maten måles med en spesialsensor som er plassert inni tuppen. Med en gang temperaturen når forhåndstemperaturen innstilt av brukeren er retten ferdig



Airfryer: Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandingar. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden



Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.



SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.



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.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



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.



Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.



Multistep-tilberedning: Det er mulig å stille inn 3 stekefaser i samme oppskrift. Steketeknologi, funksjon, tid og temperatur kan varieres. Ved slutten av en fase vil den neste starte automatisk.



For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.



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



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.



Varmeholding: Funksjonen holder den tilberedte maten varm.



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.



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 parametriene, slik at tre retter kan være klare samtidig



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



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 bage brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, tarte eller kjeks