

SOP6606WS2PNR



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Technologie	Pyro steam
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709310066



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 max	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
Vochtighheidsniveaus	D

Personaliseerbare recepten

10

Traditionele kookfuncties

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

Functies met stoempulsen

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

Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, Helderheid, Tonen, Tones volume	Geheugen	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
Koken met kerntemperatuurmeter	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Bakken in fases	Yes, up to 3 strps	Instant GO	Ja
Smart cooking	Ja		

Technische specificaties



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

Prestaties / energielabel



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

Meegeleverde accessoires



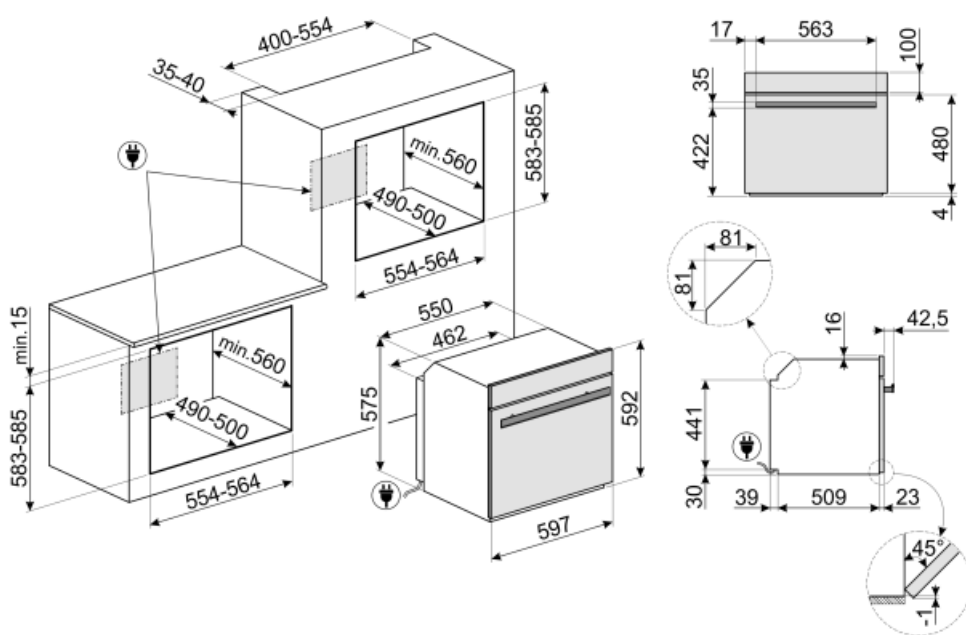
Luxe rek (inox)	1
Bakplaat (20 mm)	1
Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)	1
Inzetrooster	1

Telescopische geleiders, 1 geheel uitschuifbaar	
Kerntemperatuurmeter	Ja, multipoint
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



Accessoires niet inbegrepen

AIRFRY

Airfryerrek 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.



PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BBQ

Dubbelzijdig



PALPZ

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



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.



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



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.



ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



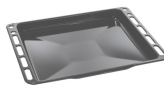
STONE

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.



























BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



Symbols glossary (TT)

-  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 stoomkookstelsel 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 gezuurd 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 verteerbaar 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
-  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.
-  Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.
-  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.
-  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-efficiëntieklasse 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
-  Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.
-  Electric
-  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 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: 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.
-  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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  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.
-  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).
-  Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.
-  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
-  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.
-  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 from the grill creates a caramelized crust.



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 caramelized 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




Pyrolyse: 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.



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.


- 


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




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
- 

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%.



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
- 

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.



The oven cavity has 5 different cooking levels.
- 

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.




Appliances with Wi-Fi connectivity. Via SmegConnect App is possible to monitor and remotely control appliances through smartphone and tablet (iOS and Android).
- 


Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.




Multistep Cooking: It is possible to set up to 3 cooking phases during the same recipe. Cooking technology, function, time and temperature can be varied. At the end of a phase, the following will start automatically.
- 

To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
- 

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.



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

Wi-Fi connectivity



The 6.3" VIVOscreen Max display is the most complete and advanced colour touch interface available for the automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.
- 

Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.



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.



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



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



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.