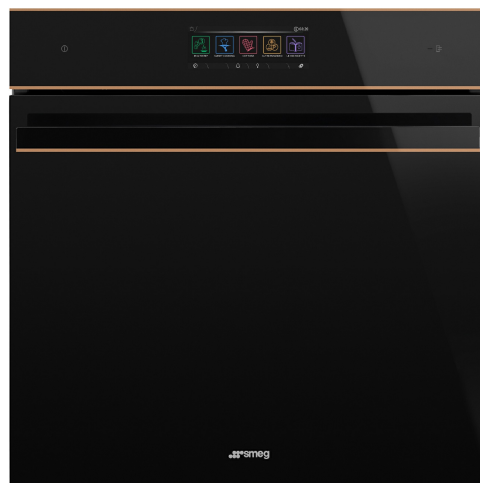


SO6606WS4PNR




Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Vitalitetssystem	Ja
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Galileo platform	Steam100 Pro
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709309640



Estetisk linje

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











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	20
Automatiske programmer	150
Damp assisterte nivåer	3 + manuell
Oppskrifter tilpasses	10







Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- | | | |
|---|---|---|
|  Statisk |  Vifte assistert |  Varmluft |
|  Turbo |  Eco |  Stor grill |
|  Vifte grill (stor) |  Underverme |  Varmluft (Pizza/pai funksjon) |
|  Pizza | | |





Tilberedningsfunksjo med pulsert damp

- | | | |
|--|---|--|
|  Bunnelementet + Øvre element |  Sirkulasjon + knapp + vifte |  Varmluft + vifte |
|  Turbo (varmluft underverme + overvarme + vifte) |  Halv grill + vifte | |

Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

- | | | |
|--|---|---|
|  Manuell damp |  Damp + bunn + øvre + vifte |  Damp + varmluft + vifte |
|  Sirkulasjon + knapp + vifte |  Oppvarming og re-generasjon |  Sous Vide |

Andre dampfunksjoner

- | | | |
|---|---|--|
|  Beholderrens |  Vann utgang |  Inngang vann |
|  Avkalking | | |

Andre funksjoner

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

Rengjøringsfunksjoner

- | |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg

Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt

DeltaT-tilberedning
Demomodus

Ja
Ja

Timer	Ja	Demo-opplæringssett	Ja
Tidsur	1	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	Sì, fino a una Sequenza di 3 cotture	Forvarming administrasjon	Ja
Smart komfyr	Ja		
SammeTid	Ja		

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	30 °C	Innerdør i helglass	Ja
Høyeste temperatur	250 °C	Avtakbar innerdør	Ja
Antall hyller	5	Antall glass i ovnsdøren	3
Antall lamper	2	Mykt lukkende hengsler	Ja
Type lampe	Multinivå-LED	Myk åpen	Ja
Lett effekt	5 W	Skorsten	Variabel
Lys når døren åpnes	Ja	Kjølesystem	Sentrifugal
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Kjøledyse	Dobbelt
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	Dampområde	20 - 100%
Stor grill - effekt	2700 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	353x470x397 mm
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile
Dør åpning type	Standard åpning	Vann opplasting	Fill&Hide 2, automatisk
Dør	Temperaturregulert dør	Tank kapasitet	2 l
Avtakbar dør	Ja		

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A++	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	1.84 MJ
Nettovolum for ovnsrom	68 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.51 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.09 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.92 MJ	Energi effektivitetsindeks	60,7 %

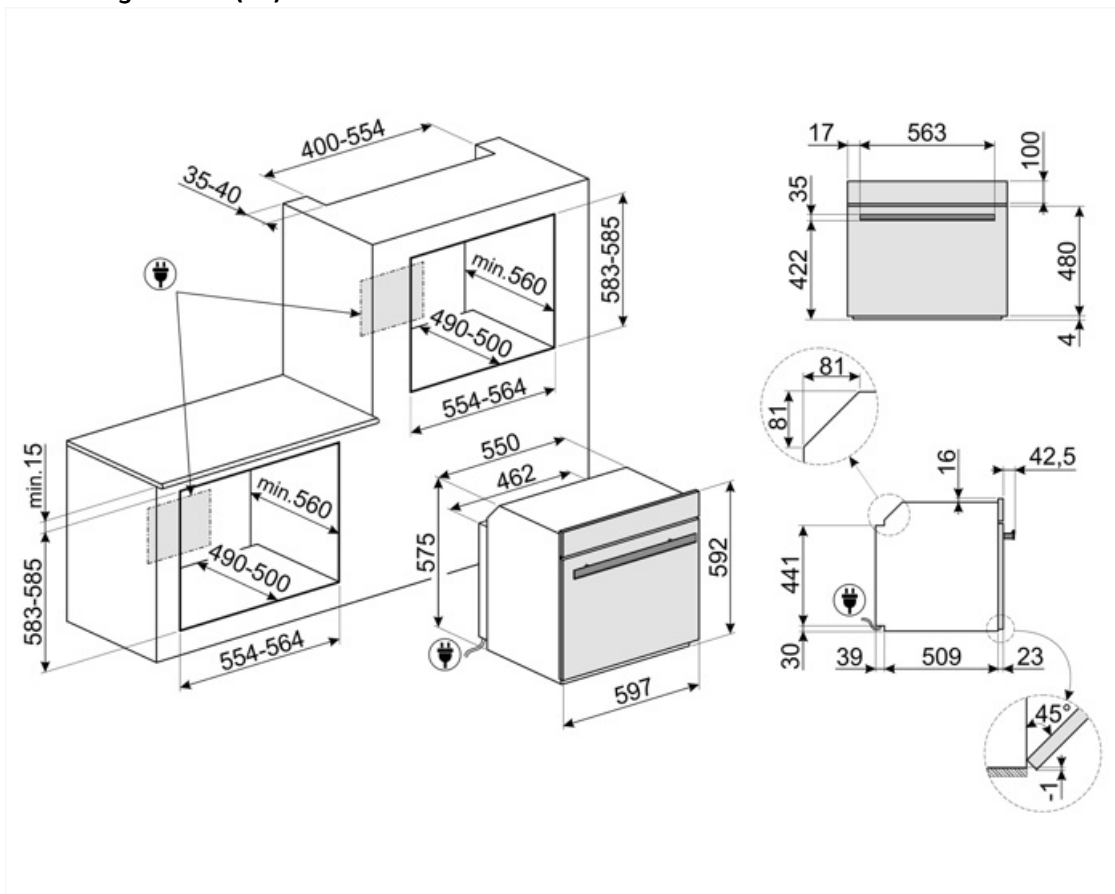
Standardtilbehør



Luksusrist (inox)	1	Perforet Brett i rustfritt stål (40 mm)	1
Emaljert dypt brett (50mm)	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Ristinnsats for brett	1	Steketermometer	Ja, flerpunkt
Brett med rustfritt stål-effekt	1		

Elektrisk tilkobling

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



Not included 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



BX640

Brett i rustfritt stål for dampovn, H40xB455xD176 mm



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



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.



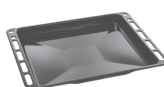
BBQ

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



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

Emaljert brett, 50mm dypt



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.













PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



Symbols glossary

-  Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnert 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 glatte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.
-  A++: Energieffektivitetsklasse A++ hjelper med å spare inn opptil 20% 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.
-  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.
-  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.
-  Vanninnløpet er spesielt utformet for å fremme ovnens estetiske uttrykk. Innløpet og utløpet på ovnen kan fjernes og vann fylles på når som helst i løpet av stekezyklusen uten behov for å åpne døren, noe som garanterer ubegrenset tilgang til damp.
-  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 fettinnværet 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 steking før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelse. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsalting av salt mat.
-  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.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Elektrisk



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 elastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking



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 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.



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 kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevnt 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.



Sousvide-tilberedning: Dampfunksjon for perfekt steking av sousvide-retter. Fremhever smaken til retten og holder den utseende og næringsinnhold uforandret. Vakuump-stekning (Sous Vide) som gjøres ved hjelp av dampovn er også en utrolig sunn og genuin måte å tilberede mat på. Sous Vide er en matlagingsteknikk som effektivt overfører damp til maten, unngår tap av smak som følge av oksidering, samt fordamping av næringsstoffer og fuktighet under steking. Sous Vide gir også bedre kontroll over mattilberedningen sammenlignet med tradisjonelle metoder, noe som gir et jevnt resultat. Gjør det også mulig å steke ved en lavere temperatur enn tradisjonelle metoder.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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 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 lettere tekstur. Den gjenværende delen av steking gir den velkjente stekeskorpen.



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 lettere tekstur. Den gjenværende delen av steking gir den velkjente stekeskorpen.



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



KEEP_WARM_72dpi



Dampsteking: Er en naturlig måte for å steke et hvilket som helst produkt, fra grønnsaker til dessert, for slik å beholde de næringsmessige og organoleptiske egenskaper i ingrediensene. Ideell for steking uten fett, for å varme opp mat uten tørking. Damp er ideelt for samtidig tilberedelse av retter som har behov for forskjellige steketider.



Sirkulær + Damp: Tilføring av damp til termoventilert steking 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.



Gjenoppvarme: Denne funksjonen kan gjenoppvarme retter uten at de blir tørre eller harde.



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



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.



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



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



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, takk 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



Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. 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.



Apparater med WiFi-forbindelse. Via SmegConnect App er det mulig å overvåke og fjernstyre apparatene via smarttelefon og nettbrett (iOS og Android).



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 steketider 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.



Teleskopskinner: 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, soufflé, pudding.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



WiFi-forbindelse



...



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. Ovnens vil prosessere all disse dataene for å unngå ujevn steking. På denne måten kan hvert produkt stekes med en profesjonell restaurantstil.



Siste generasjon LED-lamper, posisjonert over hele høyden til kammeret, garanterer perfekt multnivå synlighet. Uavhengig av hvor mange brett som blir satt inn i ovnen, vil maten på innsiden alltid vært klart synlig og du kan sjekke fremdriften til stekeprosessen. I tillegg til den garanterte effektiviteten vil LED-lampene også ha et moderne utseende og et lavt energiforbruk, noe som gir en besparelse på opptil 80% og varer 25 ganger lenger enn tradisjonelle halogenpærer.



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 strømingene sikrer jevn steking på samtlige nivåer. SammeTid-algoritmen kalkulerer tiden, stekefunksjonene og alle parametrene, slik at tre retter kan være klare samtidig.



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 frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



Tilpasset stekefunksjon for rektangulær ildfast stein PPR2. Dimensjoner ideelle for steking av pizza, og gir samme resultat som typiske vedfyrte bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks.



DeltaT-tilberedning Ovnens 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. Ovnens 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.