

SO4204M2PS



Kategori	Kompaktugn 45 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsmikrovågsugn
Galileoplattform	Speedwave
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709365547



Estetisk linje

Estetik	Musa	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Silver	Dörrtyp	Helglas
Design	Platt	Handtag	Musa
Material	Glas	Färg på handtag	Svart
Typ av glas	Eclipse	Typ av logotype	Med screentryck
Färg screentryck	Grå		

Kommandon



Displaytyp	VivoScreen	Antal språk i display	20
Displayteknik	TFT	Displayspråk	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)
Typ av kontroll	Touchkontroll		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	15
Automatikprogram	150
Anpassade recept	10



Kapacitet (liter)	<50 l
Minimum temperatur	25 °C
Maximum temperatur	250 °C
Antal hyllplan	2
Antal lampor	1
Typ av lampa	LED
Effekt lampa	3 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja
Effekt nedre värmeelement	1200 W
Effekt övre värmeelement	1000 W
Effekt Grillelement	1700 W
Effekt stora grillelementet	2700 W
Effekt varmluftelement	1400 W
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Typ av lucköppning	Underhängd

Lucka	Kontrollerad temperatur
Totalt antal glas i luckan	3
Mikrovågsugnen stängs av när luckan öppnas	Ja
Soft Close	Ja
Soft open	Ja
Inverter Technology	Ja
Stirrer Technology	Ja
Skorsten	Dubbel
Kylsystem	Tangential
Kylkanal	Enkel
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	214x462x397 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Skyddsskärm mikrovågsugn	Ja

Kapacitet/energietikett



Nettovolym	40 l
Antal ugnar	1

Mikrovågsugn - effekt	900 W
Mikrovågsugn - Uteffekt	900 W

Medföljande tillbehör



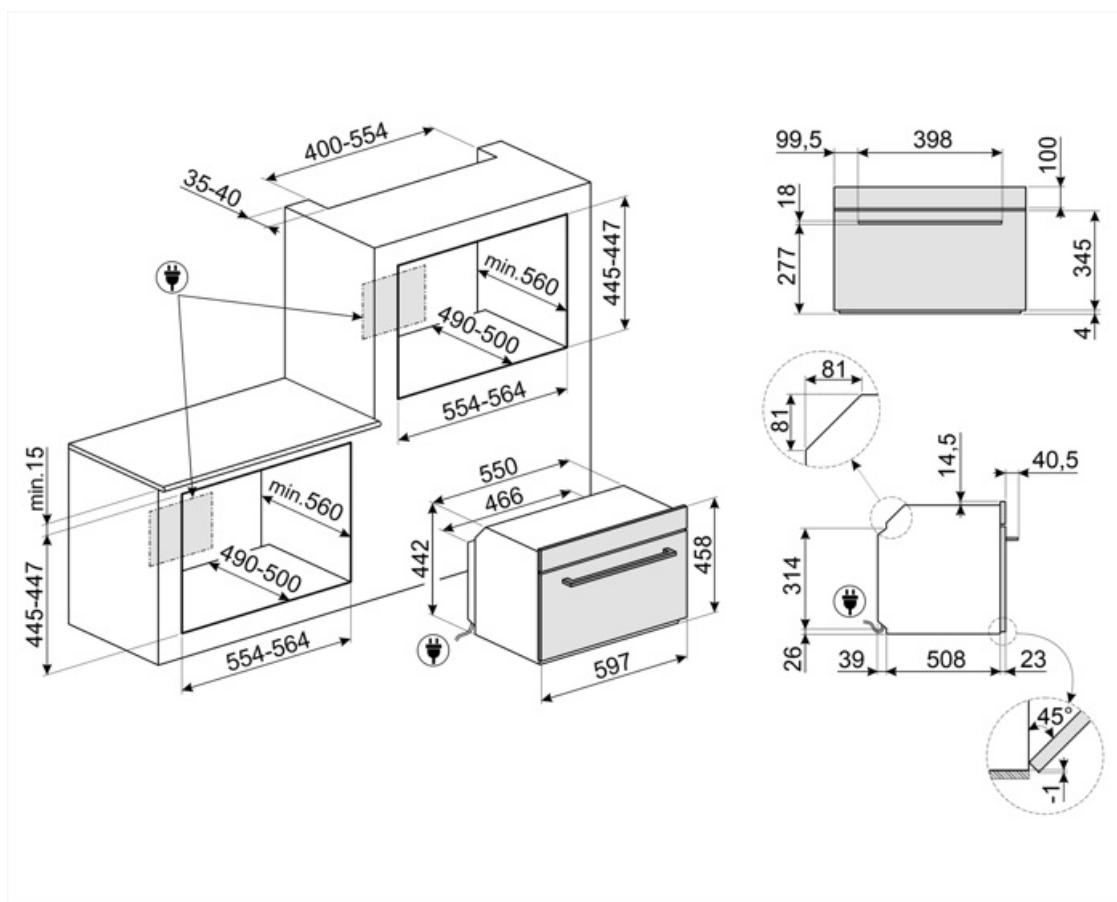
Galler med bakre stopp	1
Galler till ugnensform	1
Ugnensform i glas	1

Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	1
Matlagningstemometer	Ja, flerpunktstermometer

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V
Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt
Spänning	13 A

Anslutningseffekt	3000 W
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Sladdens längd	150 cm



Kompatibela Tillbehör

BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



ET50

Emaljerad plåt, 50 mm djup



STONE2

Rektangulär pizzasten utan handtag, lämplig för ugnar med en bredd på 45 cm och 60 cm. Mått B 42 x H 1,8 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma resultat som en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



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.



Symbols glossary

	Särskild matlagningsfunktion för den dubbelsidiga grillplattan. Lämplig för att skapa saftiga och krispiga rätter med typisk grillsmak, i ugnen. Den ribbade sidan passar särskilt bra för kött och ost och den släta sidan för fisk, skaldjur eller grönsaker.		Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
	Tekniken med dubbla skorstenar skapar ett särskilt luftflöde inne i ugnsutrymmet som minskar kondensationen inne i kaviteten under mikrovågsmatlagning när kaviteten är kall och maten är varm		Kombinationmikrovågsugn: Denna ugn gör det möjligt att kombinera två olika sätt att laga mat (traditionell med mikrovågor). Kombinerade ugnar ökar tillagningsmöjligheterna samtidigt som de ger maximal flexibilitet för ugnar.
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden		DeltaT-matlagning Ugnen ställer automatiskt in temperaturen i ugnsutrymmet till en förinställd temperatur (kallad deltaT) som är högre än den kärntemperatur som sonden detekterat. När sonden detekterar en extra grad vid kärnan så ökar ugnen automatiskt även sin inre temperatur med en grad. Ugnen ger en möjlighet att välja mellan tre olika deltaT-matlagningslägen (långsam, medium och snabb) och att ställa in valfri önskad kärntemperatur. En koncentration av teknik som gör det möjligt att laga till mörta, saftiga och hälsosamma produkter av högsta kvalitet.
	3 Skikt glas i luckan		Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
	ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.		Elektrisk anslutning
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.

 Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.	 Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.	 Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.
 Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.	 Mikrovågor: Mikrovågorna penetrerar rakt in i maten vilket gör att den tillagas mycket snabbt. Detta bidrar till betydande energibesparingar. Passar för matlagning utan fett. De kan även tina och värma upp mat utan att förändra dess ursprungliga utseende eller smak. Mikrovågsfunktionen kan även kombineras med de traditionella funktionerna vilket ger en mängd fördelar. Perfekt för all typ av mat.
 Matlagning med samtidig användning av värmeelementet i kombination med fläkt och mikrovågor.	 Mikrovågsugn + grillelement: Användningen av grillen resulterar i en perfekt tillagning av matytan. Mikrovågsfunktionen kortar ner tiden.
 Fläkt kombinerad med traditionell matlagning, när värmen genereras uppifrån och nerifrån, ger en likformig värme. När mikrovågsfunktionen läggs till går det att uppnå samma matlagningsresultat på kortare tid.	 Den här funktionen kan värma upp färdiglagade rätter utan att de blir torra eller hårda.
 Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.	 Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
 Kompakta apparater med en höjd på 45 cm – en perfekt lösning som uppfyller de funktionella kraven för lägre köksutrymmen. Tillgänglig i många olika typer och stilar.	 Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
 Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.	 Temperaturgivare: med temperaturgivaren är det möjligt att på ett perfekt sätt laga till stekar, samt varierande köttstycken av olika storlekar. Faktum är att temperaturgivaren förbättrar matlagningen tack vare den exakta kontrollen i maträttens centrum. Livsmedlets kärntemperatur mäts av en särskild sensor som finns inne i spetsen. När temperaturen når den måltemperatur som användaren har ställt in så är tillagningen klar

 En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.	 Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.
 SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.	 Alternativ som är utformat för att reda ut alla tveksamheter. Fler än 100 popup-fönster, som kan öppnas genom att trycka länge på valfri ikon, ger information om användningen av displayen och om matlagningen.
 Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.	 Smart Cooking är det perfekta receptet för alla tillfällen. Kött, fisk, pasta, efterrätter o.s.v. Upp till 150 automatiska recept som gör det möjligt att tillaga vad som helst med bara ett klick. Välj din meny och låt ugnen göra resten.
 Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.	 Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
 Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.	 Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.
 Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.	 Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.	 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
 4.3" VIVO-skärmens display ger ett avancerat färggränssnitt, för automatisk hantering av körprogram som Delta T, Multi-step och SameTime firing.	 Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
 INSTANT GO: om detta alternativ aktiveras så kan tillagningen påbörjas omedelbart. Föruppvärmningen ingår i matlagningstiden och ugnen kommer gradvis att uppnå den önskade temperaturen. Passar särskilt bra för frusen mat.	 Aktiv och kontrollerad mikrovågsfördelning. Omrörningsfläkten för mikrovågor distribuerar mikrovågorna jämnt inom ugnen vilket minskar behovet av en roterande tallrik.
 Kärntemperaturgivaren med flera punkter har tre detekteringspunkter. Detta betyder att det inte bara är kärntemperaturen som detekteras utan även temperaturen i andra områden. Ugnen behandlar alla dessa data för att undvika ojämn matlagning. På så sätt kan varje produkt tillagas på ett professionellt sätt i restaurangstil.	 Det perfekta sättet att skapa en komplett meny med några enkla steg och med en avsevärd tidsvinst. Det stora ugnsutrymmet rymmer flera typer av maträtter på samma gång och dessa kan tillagas utan att lukter blandas. De noggrant studerade termodynamiska flödena garanterar en jämn tillagning på varje nivå. Algoritmen SameTime räknar ut tidsåtgång, matlagningsfunktioner och alla parametrar så att 3 rätter kan bli färdiga samtidigt



Inverter-tekniken gör det möjligt att generera mikrovågor kontinuerligt och med den effekt som önskas. Det konstanta flödet, utan på- och av-cykler, ger en mindre skillnad mellan matens kärn- och yttemperatur. Därmed är det möjligt att kontrollera temperaturen mer exakt, spara tid, undvika att slösa energi och att uppnå utmärkta tillagnings-, upptinings- och uppvärmningsresultat.



Särskild tillagningsfunktion för den rektangulära eldfasta stenen PPR2 med perfekta mått för pizzabakning och som ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



Särskild matlagningsfunktion för Airfryerns galler AIRFRY. Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.