

SO6102M2B3



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsmikrovågsugn
Galileoplattform	SpeedwaveXL
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709327729



Estetisk linje

Estetik	Linea	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Svart	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högblank	Handtag	Linea minimal
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Material	Glas	Typ av logotype	Med screentryck
Typ av glas	Klart	Färg på kontroller	Matts svart
Färg screentryck	Grå		

Kommandon



Displaytyp	EvoScreen	Typ av kontroll	Touchkontroll
Displayteknik	LCD		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 11
Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilator	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Undervärme
 Pizza		


Mikrovågsfunktioner

 Mikrovågsugn	 Ventilerad	 Varmluft
 Mikrovågor + grill		

Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Jäsning	 Matlagning på sten
 Grill	 Luftfritering	 Smältning
 Mjuk	 Popcorn	 Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Fördröjd start och slut på tillagningen	Ja
Timer	1
Barnlås	Ja

Övriga tillval

Demoläge	Ja
Snabbuppvärmning	Ja

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	72 l	Typ av lucköppning	Underhängd
Kavit	QS-Galileo	Lucka	Kyld dörr
Minimum temperatur	25 °C	Innerlucka i helglas	Ja
Maximum temperatur	250 °C	Totalt antal glas i luckan	4
Antal hyllplan	5	Soft Close	Ja
Dubbel fläkt	1	Soft open	Ja
Antal lampor	2	Inverter Technology	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Stirrer Technology	Ja
Utbytbar lampa	Ja	Skorsten	Dubbel
Effekt lampa	40 W	Kylsystem	Centrifugal
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylkanal	Dubbel
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt Grillelement	1750 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x397 mm
Effekt varmluftelement	2000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Nettovolym	68 l	Mikrovågsugn - effekt	900 W
Antal ugnar	1		

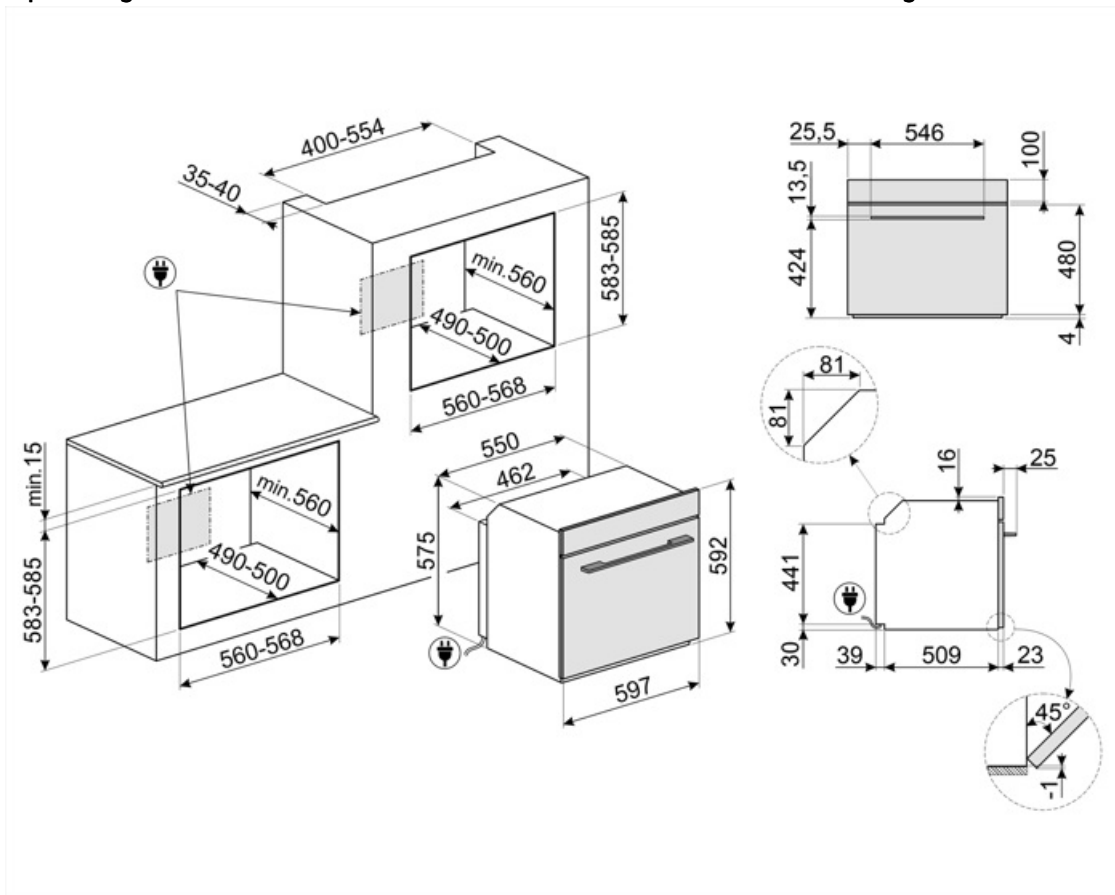
Medföljande tillbehör



Galler med bakre stopp	1	Ugnsform i glas	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1	Teleskopiska skenor, delvis utdragbara	1
Galler till ugnsform	1		

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Anslutningseffekt	3000 W
Typ av kontakt	Nej	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	13 A	Sladdens längd	150 cm



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



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



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.



PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



AIRFRY2

Luffritösplåt 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.



ET20

Emaljerad plåt, 20 mm djup



GTP2

Delvis utdragbara teleskopstyrningar (1 nivå), lämplig för traditionella ugnar. Tillverkad i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



















Alternative products

























SO6102M2G

Neptune Grey

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.
-  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.
-  4 lager glas i ugnsluckan
-  Elektrisk anslutning
-  Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
-  Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
-  Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
-  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
-  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.
-  ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av 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.
-  Fläkt kombinerad med traditionell matlagning, när värmen genereras uppifrån och nerifrån, ger en likformig värme. När mikrovågsfunktionen läggs till går det att uppnå samma matlagingsresultat på kortare tid.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  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 %.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt.
-  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-, upptvinnings- och uppvärmningsresultat.
-  Mikrovågsugn + grillelement: Användningen av grillen resulterar i en perfekt tillagning av matytan. Mikrovågsfunktionen kortar ner tiden.
-  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.
-  Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
-  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.
-  SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
-  Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  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.
-  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Aktiv och kontrollerad mikrovågsfördelning. Omrörningsfläkten för mikrovågor distribuerar mikrovågorna jämnt inom ugnen vilket minskar behovet av en roterande tallrik.
-  Särskild matlagingsfunktion 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.



Särskild tillagningsfunktion för den rektangulära elfasta 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.



Funktion för att smälta smör och choklad utan att använda sig av vattenbad



Funktion för att poppa popcorn paketerade i påsar



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



Funktion för att mjukgöra smör och ost. Perfekt för att snabbt kunna servera frysta desserter vid rätt temperatur. Funktionen kan även användas för att göra glassen lite mjukare.