

SO6102M2G



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Galileo platform	SpeedwaveXL
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709326845



Æstetik

Æstetik	Linea	Farve silketryk	Sort
Farve	Neptune Grey	Type af silketryk	Symboler
Finish	Matt	Låge	Helglas
Design	Flad	Håndtag	Linea minimal
Materiale	Glas	Håndtag farve	Satin metal og sort
Glastype	Clear1	Logo	Silketryk

Betjeninger



Displaynavn	EvoScreen	Betjeningsindstillinger	Berøringsbetjening
Displayteknologi	LCD		




Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 11

Traditionelle madlavningsfunktioner










 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Øko	 Stor grill	 Base
 Pizza		

Mikrobølgefunktioner

 Mikrobølge	 Mikrobølge + bund + top + ventilator	 Mikrobølge + Varmluft + ventilator
---	--	--

 Mikroovn + grill

Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Godkendelse	 Tilberedning med sten
 BBQ	 Air-Fry	 Smelte
 Blød	 Pop-corn	 Sabbath

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys, Toner, Lysstyrke
Minutur	Ja	Udstillingstilstand	Ja
Timer	Ja	Hurtig genopvarmning	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Maksimal temperatur	250 °C	Samlet antal lågeglas	4
Antal hylder	5	Soft close-hængsler	Ja
Hyldeypen	Metalhylder	Soft Open	Ja
Antal lamper	2	Inverter	Ja
Type af lamper	Halogen	Omrører	Ja
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	Sikkerhedstermostat	Ja
Lys effekt	40 W	Emhætte af skorstenstype	Dobbelt
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølesystem	Centrifugal
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Kølekanal	Dobbelt
Grillelement - effekt	1750 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	353x470x397 mm

Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Temperaturstyring	Elektronisk
Døråbningstype	Standardåbning	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaIje
Låge	Køl		

Ydeevne/energimærke



Rummets nettorumfang	68 l	Mikrobølgeovn udgangseffekt	900 W
Antal rum	1		

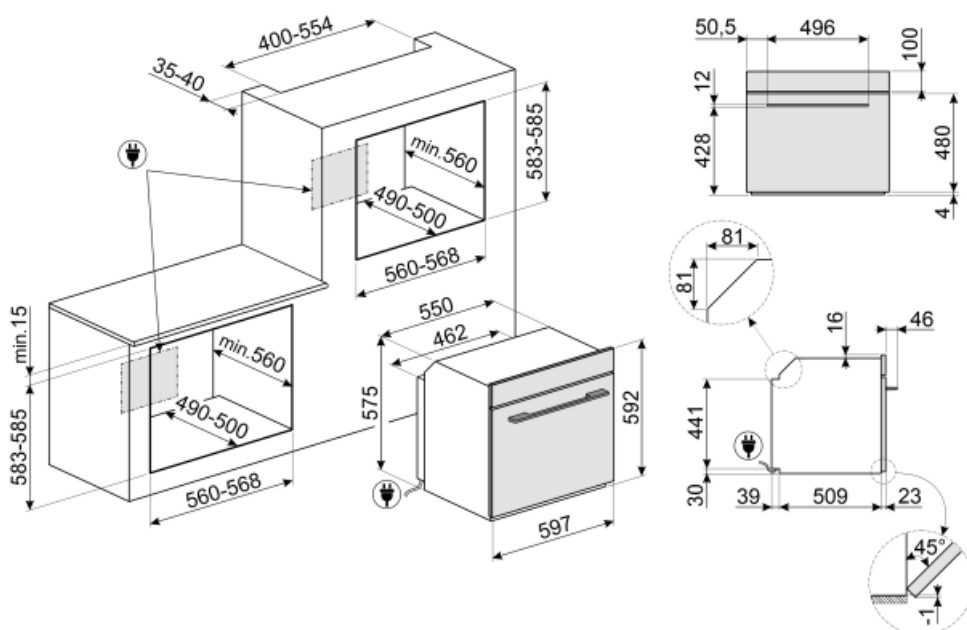
Medfølgende tilbehør



Rist med bagstop	1	Glasbakke	1
Emaljeret dyb bakke (50 mm)	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1
Ristindsats til bakke	1		

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	115 cm
Elektrisk tilslutning, normering (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.



SFLK1

Børnesikring



ET50

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



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.



PR3845X

Antifingraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



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.



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.



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



Alternative products



SO6102M2N

Sort



SO6102M2B3













Sort























SO6102M2S

Sølv

Symbols glossary (TT)

-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklusen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisch, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  Kombinationsmikrobølgeovn: Denne ovn gør det muligt at kombinere to forskellige måder at lave mad på (traditionel med mikrobølger). Kombinerede ovne øger madlavningsmulighederne, samtidig med at de giver maksimal fleksibilitet for husholdningsapparater.
-  Firdobbelte glassdøre: Antal glasslåger.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

- | | |
|--|--|
|  <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p> |  <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p> |
|  <p>Mikroovn: Mikrobølger trænger direkte ind i maden og tilbereder meget hurtigt og med betydelige energibesparelser. Velegnet til madlavning uden fedt, de er også i stand til at tø og opvarme mad uden at ændre dets oprindelige udseende og aroma. Mikrobølgefunktionen kan også kombineres med konventionelle funktioner med alle de resulterende fordele. Ideel til alle typer mad.</p> |  <p>Madlavning med samtidig brug af varmelegemet i kombination med ventilator og mikrobølgeovn.</p> |
|  <p>Mikrobølgeovn + grill-legeme: Brug af grillen resulterer i en perfekt bruning af madens overflade. Mikrobølger tillader i stedet for madlavning på kort tid den indre del af maden.</p> |  <p>Ventilator kombineret med traditionel tilberedning, hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.</p> |
|  <p>Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.</p> |  <p>Inderlåde i ren glas: Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |
|  <p>Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum</p> |  <p>Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.</p> |
|  <p>SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.</p> |  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |
|  <p>Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.</p> |  <p>Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.</p> |
|  <p>Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.</p> |  <p>Touch-kontroller: Brugervenlige berøringsbetjeninger gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.</p> |
|  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p> |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |

-  ...
-  Inverter-teknologien gør det muligt at generere mikrobølger kontinuerligt og med den ønskede effekt. Den konstante strømning uden tænd- og sluk-cykler giver dig mulighed for præcist at styre temperaturen, reducere tider, undgå spild af energi og giver dig mulighed for at opnå fremragende madlavning, optøning og genopvarmning. Resultaterne takket være den mindre forskel mellem kerne- og overfladetemperatur i fødevarer.
-  Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.
-  Den dobbelte skorstensteknologi skaber en særlig luftstrøm inde i ovnrummet, der reducerer kondensationen inde i hulrummet under tilberedning i mikrobølgeovn, hvor ovnrummet er koldt og maden er varm.
-  Funktion til at blødgøre smør og ost. Det er nyttigt til hurtigt at bringe frosne desserter til serveringstemperatur. Funktionen kan også bruges til at blødgøre is.
-  Aktiv og kontrolleret mikrobølgedistribution. Mikrobølgeomrørblæseren fordeler bølgerne jævnt i ovnen, hvilket reducerer behovet for en drejeskive.
-  Dedikeret madlavningsfunktion til den dobbeltsidede BBQ-grill. Velegnet til at genskabe saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag af grillet madlavning. Den ribbede side er særlig velegnet til kød og oste; den glatte side til fisk, skaldyr og grøntsager.
-  Dedikeret tilberedningsfunktion til den rektangulære ildfaste sten PPR2. Dimensioner ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager.
-  Funktion til at smelte smør og chokolade uden at bruge bain-marie.
-  Funktion til fremstilling af popcorn pakket i poser.