SO6102M2G

Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombimikrobølgeovn
Galileo platform	SpeedwaveXL
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709326845

Estetisk linje

Estetikk	Linea	**Farge på silketrykk**	Sort
Farge	Neptune Grey	**Type silketrykk**	Symboler
Finish	Matt	**Dør**	Helglass
Design	Flat	**Håndtak**	Linea minimal
Materiale	Glass	**Håndtak farge**	Satin metall og sort
Glass Type	Clear1	**Logo**	Silketrykk

Kontroller

Displaynavn	EvoScreen	**Kontrollinnstilling**	Trykkontroller
Displayteknologi	LCD		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner 11

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Eco
- Stor grill
- Undervarme
- Pizza

Mikrobølgeovn funksjoner

Mikrobølgeovn

Mikrobølgeovn + bunn + topp + vifte

Mikrobølgeovn + varmluft + vifte

Mikrobølgeovn + grill

Andre funksjoner

Opptining etter tid

Heving

Steinsteking

BBQ

Air-Fry

Smelt

Soft

Popcorn

Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

Vapor Clean

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	**Andre muligheter**	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Luminosità, Toner
Timer	Ja	**Demomodus**	Ja
Tidsur	1	**Rask forvarming**	Ja
Kontroller med barnelås	Ja		

Tekniske egenskaper

Kapasitet (l)	68 l	**Dør**	Kjøledør
Kammer	QS-Galileo	**Innerdør i helglass**	Ja
Laveste temperatur	25 °C	**Antall glass i ovnsdøren**	4
Høyeste temperatur	250 °C	**Mykt lukkende hengsler**	Ja
Antall hyller	5	**Myk åpen**	Ja
Antall lamper	2	**Vekselretter**	Ja
Type lampe	Halogen	**Rører**	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	**Skorsten**	Dobbelt
Lett effekt	40 W	**Kjølesystem**	Sentrifugal
Lys når døren åpnes	Ja	**Kjøledyse**	Dobbelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	**Hastighetsreduksjon kjølesystem**	Ja
Grillelement - styrke	1750 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-emalje
Dør åpning type	Standard åpning		

Kapasitets-/energietikett

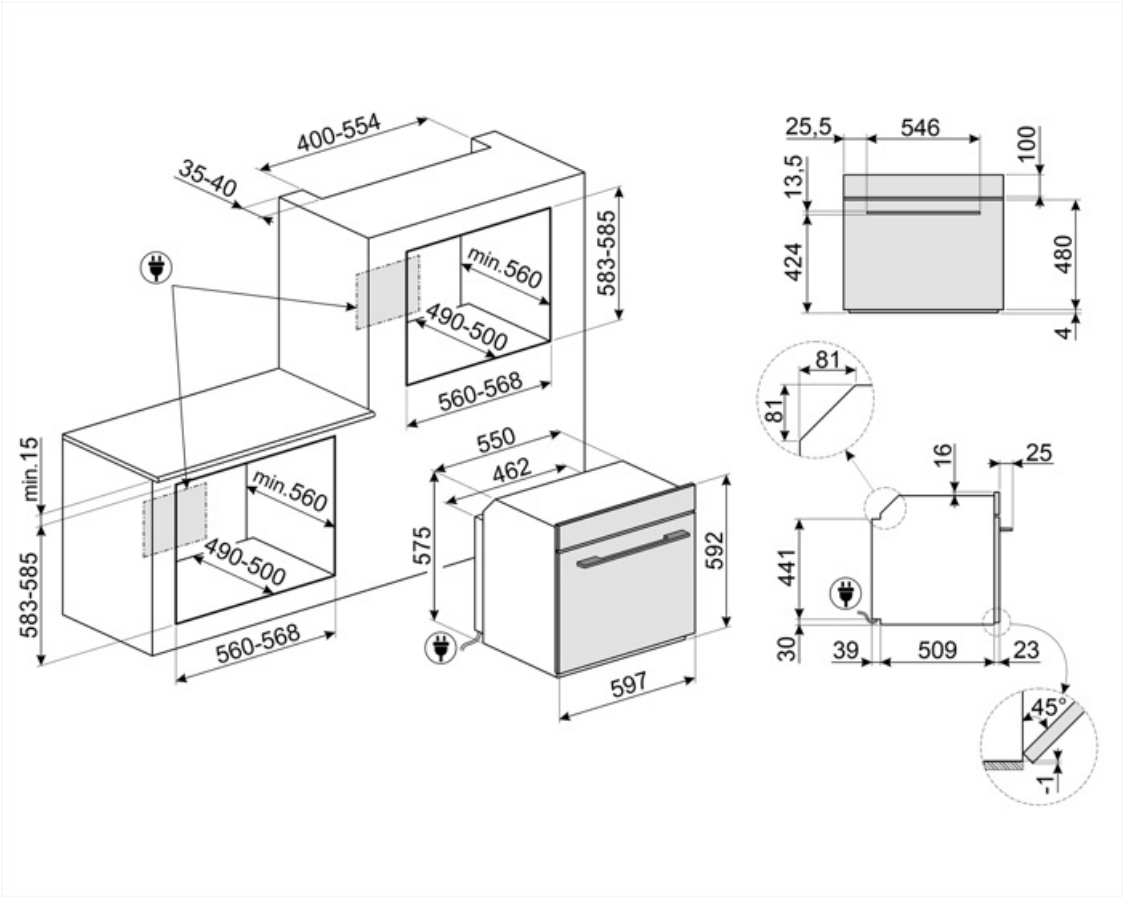
Nettovolum for ovnsrom	68 l	**Mikrobølgeeffekt**	900 W
Antall ovnsrom	1		

Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp	1	**Brett i glass**	1
Emaljert dypt brett (50mm)	1	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1
Ristinnsats for brett	1		

Elektrisk tilkobling

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



Compatible Accessories

AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. 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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.

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

STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks

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.

ET50

Emaljert brett, 50mm dypt

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

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner

Alternative products

SO6102M2B3

Sort

Symbols glossary

Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.

Kombi-mikrobølgeovn: Denne ovnen gjør det mulig å kombinere to forskjellige tilberedningsmåter (tradisjonell med mikrobølger). Kombinerte ovner gir økte muligheter mens man beholder høy fleksibilitet i husholdningsapparatet.

Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.

Firedobbel glassdør: Antall glassdører.

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.

Elektrisk

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

Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har “kjøledør”. Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.

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.

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.

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.

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

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 en jevn bruking av retten.

Mikrobølger: Ved å penetrere rett inn i kjøttet vil mikrobølger tilberede maten svært fort og med betydelig energisparing. Egnet for steking uten fett, men også til tining og varming av mat uten å endre den opprinnelige utseende og aroma. Mikrobølgefunksjonen kan også kombineres med konvensjonelle funksjoner med alle de resulterende fordeler. Ideell for alle typer mat.

Steking med samtidig bruk av varmeelement kombinert med vifte og mikrobølger.

Mikrobølge + grillelement: Bruk av grill resulterer i perfekt bruning utvendig. Mikrobølgene gjør det mulig å steke maten innvendig på kort tid.

Vifte kombinert med tradisjonell steking, hvor varme genereres både oven- og nedenfra for å gi jevn varme. Ved å legge til mikrobølgefunksjonen oppnår man samme stekeresultat på kortere tid.

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.

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

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

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.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.

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, sufflé, puddinger.

Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk.

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.

Det nye EVOscreen-displayet er forbedret med ny, optimert fargegrafikk: 5 trykknapper kontrollerer funksjoner og parametere på en svært enkel måte.

Aktiv og kontrollert mikrobølgefordeling. Microwave Stirrer viften fordeler bølgene jevnt inne i ovnen, noe som reduserer behovet for tallerken.

Vekselretterteknologi gjør det mulig å generere mikrobølger kontinuerlig og ved ønsket effekt. Den konstante strømningen, med av- og på-sykluser, gir nøyaktig kontroll over temperaturen, reduserer tidsbruken, unngår energisløsing, og gjør det mulig å oppnå ypperlige resultater både med steking, tining og gjenoppvarming, takket være mindre forskjeller mellom kjerne- og overflatetemperaturen i maten

Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnet 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 glattte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.

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

Funksjon for smelting av smør og sjokolade uten å bruke vannbad

Funksjon for tilberedelse av popcorn i pose

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

Dobbel skorsteinsteknologi skaper en spesiell luftstrøm inne i kammeret som reduserer kondensen i forbindelse med bruk av mikrobølger, hvor kammeret er kaldt men maten er varm

Funksjon som mykner opp smør og ost. Nyttig for å bringe frosne desserter til serveringstemperatur fort. Funksjonen kan også brukes til å mykne opp iskrem.