

# SO6104M2PB3



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitylførelse	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Galileo platform	SpeedwaveXL
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709345525



## Æstetik

Æstetik	Linea	Farve silketryk	Grå
Farve	Sort	Type af silketryk	Symboler
Finish	Blank	Låge	Helglas
Design	Flad	Håndtag	Linea minimal
Materiale	Glas	Håndtag farve	Sort
Glastype	Clear1	Logo	Silketryk

## Betjeninger



Displaynavn	VivoScreen	Ant. displaysprog	20
Displayteknologi	TFT	Displaysprog	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)
Betjeningsindstillinger	Berøringsbetjening		







## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	20
Automatiske programmer	150
Opskrifter, der kan tilpasses	10










## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator tvunget base
 Pizza		

## Mikrobølgefunktioner

 Mikrobølge	 Mikrobølge + bund + top + ventilator	 Mikrobølge + Varmluft + ventilator
 Mikroovn + grill	 Mikrobølger + Varmluft + bund	 Opvarmning og gendannelse

## Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt	 Godkendelse
 Tilberedning med sten	 BBQ	 Air-Fry
 Varmholdningsfunktion	 Tallerkenreol-/varmer	 Sabbath

## Rengøringsfunktioner

 Damprens
---

## Valgmuligheder



<b>Timerindstillinger</b>	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	<b>SameTime</b>	Ja
<b>Minutur</b>	Ja	<b>DeltaT tilberedning</b>	Ja
<b>Timer</b>	D	<b>Udstillingstilstand</b>	Ja
<b>Bejteningslås/børnesikring</b>	Ja	<b>Demo-vejledningstilstand</b>	Ja
<b>Andre muligheder</b>	Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Lydstyrke, Lysstyrke, ØKO-logik, Toner	<b>Touch guide</b>	Ja
<b>Madlavning med sonde-termometer</b>	Ja	<b>Kronologi</b>	Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner
<b>Multi-trin tilberedning</b>	Ja, op til 2 trin	<b>Hurtig genopvarmning</b>	Ja
<b>Smart tilberedning</b>	Ja	<b>Forvarmningsstyring</b>	Ja

## Tekniske egenskaber



<b>Kapacitet (liter)</b>	72 l	<b>Låge</b>	Køl
<b>Ovnrum</b>	QS-Galileo	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Min. temperatur</b>	25 °C	<b>Samlet antal lågeglas</b>	4
<b>Maksimal temperatur</b>	250 °C	<b>Soft close-hængsler</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Soft Open</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	2	<b>Inverter</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Omrører</b>	Ja
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja	<b>Emhætte af skorstenstype</b>	Dobbelt
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Kølesystem</b>	Centrifugal
<b>Lys, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Kølekanal</b>	Dobbelt
<b>Nedre varmelegeme - effekt</b>	1200 W	<b>Hastighedsreduktion kølesystem</b>	Ja
<b>Grillelement - effekt</b>	1750 W	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	353x470x397 mm
<b>Rundt varmelegeme - effekt</b>	2000 W	<b>Temperaturstyring</b>	Elektronisk
<b>Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaIje
<b>Døråbning type</b>	Standardåbning		

## Ydeevne/energimærke



<b>Rummets nettorumfang</b>	68 l	<b>Mikrobølgeovn udgangseffekt</b>	900 W
<b>Antal rum</b>	1		

## Medfølgende tilbehør



<b>Luksusstativ</b>	1	<b>Glasbakke</b>	1
<b>Emaljeret dyb bakke (50 mm)</b>	1	<b>Teleskopskinne, fuldt udtræk</b>	1
<b>Ristindsats til bakke</b>	1	<b>Temperatursonde</b>	Ja, multipunkt

## Elektrisk tilslutning

<b>Spænding</b>	220-240 V	<b>Elektrisk tilslutning, normering (W)</b>	3000 W
<b>Stik</b>	Nej	<b>Frekvens (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Nuværende</b>	13 A	<b>Kabellængde</b>	150 cm



## Compatible 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.



### 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

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



### 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

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



### 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.



### AIRFRY2

Luffriture bakke. 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 brunning og sprødhed.



### ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### 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 håndtag der kan foldes væk. width: 315mm længde: 325 mm



### SFLK1

Børnesikring






























### STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



## Symbols glossary

-  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.
-  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.
-  Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.
-  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.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflektende 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.
-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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. Ventilatorassisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

-  **Statisk:** Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra 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 med nedre legeme:** Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.
-  **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
-  **Ventilatorgrill:** meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  **Madlavning med samtidig brug af varmelegemet i kombination med ventilator og mikrobølgeovn.**
-  **Ventilator kombineret med traditionel tilberedning,** hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.
-  **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.
-  **Inderlåge i ren glas:** Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Base:** varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at udføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Denne funktion kan opvarme fortilberedte retter uden at blive tør eller hård.**
-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **Opvarmning af tallerkenstativ:** funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.

-  **Temperatursonde:** med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udskæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kerntemperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig
-  **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%.
-  **Mulighed designet til at løse enhver tvivl** Mere end 100 pop-ups, som kan udløses med et langt tryk på et hvilket som helst ikon, giver oplysninger om brug af displayet og madlavning.
-  **Smart Cooking** er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.
-  **Teleskopskinner** tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  **Touch-kontroller:** Brugervenlige berøringsbetjeninger gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.
-  **Kapaciteten** angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  **4,3" VIVO-skærmen** tilbyder en avanceret farvetouch-grænseflade til automatisk styring af affyrringsprogrammer såsom Delta T, Multi-step og SameTime affyrring.
-  **INSTANT GO:** aktivering af denne mulighed gør det muligt at starte madlavningen med det samme. Forvarmning er inkluderet i tilberedningstiden, og ovnen når gradvist den ønskede temperatur Særligt velegnet til frosne fødevarer.
-  **Luft ved 40 °C** giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
-  **SABBATH:** funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  **Ovnrummet** har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  **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.
-  **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.
-  **Vapor Clean:** En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  **Kapaciteten** angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  **Hold varm:** funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.
-  **Aktiv og kontrolleret mikrobølgedistribution** Mikrobølgeomrørerblæseren fordeler bølgerne jævnt i ovnen, hvilket reducerer behovet for en drejeskive.



Multipunkt-temperatursonden har tre detektionspunkter. Det betyder, at ikke kun kernetemperaturen detekteres, men også temperaturen i andre områder. Ovnen behandler alle disse data for at undgå ujævnheder i tilberedningen. På denne måde kan hvert produkt tilberedes i en professionel restaurantstil.



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 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.



DeltaT-tilberedning. Ovnen indstiller automatisk ovnrumstemperaturen til en foruddefineret temperatur (kaldet deltaT), der er højere end den kernetemperatur, der registreres af sonden. Når sonden registrerer en ekstra grad i kernen, øger ovnen automatisk også dens indvendige temperatur med en grad. Ovnen giver mulighed for at vælge mellem tre forskellige deltaT-tilberedningstilstande (langsom, medium og hurtig) og indstille enhver ønsket kernetemperatur. En koncentration af teknologi, der gør det muligt at få møre, saftige, sunde produkter af højeste kvalitet.



Den perfekte måde at få en komplet menu i et par enkle trin med en betydelig tidsbesparelse. Det store ovnrum kan rumme flere typer mad på samme tid, som kan tilberedes uden udveksling af lugt. De omhyggeligt studerede termodynamiske strømninger sikrer ensartet tilberedning på alle niveauer. SameTime-algoritmen beregner tiderne, tilberedningsfunktionerne og alle parametrene, så 3 madvarer kan være klar på samme tid.



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.