SO6104M2PB3



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsmikrovågsugn
Galileoplattform	SpeedwaveXL
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709345525

Estetisk linje

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

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	20
Automatikprogram	150
Anpassade recept	10

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Ventilerad
- Varmluft
- Snabb
- Eco
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Undervärme
- Varmluft + undervärme
- Pizza

Mikrovågsfunktioner

- Mikrovågsugn
- Ventilerad
- Varmluft
- Mikrovågor + grill
- Mikrovågor + varmluft + undervärme
- Uppvärmning och regenerering

Övriga funktioner

- Upptining per tid
- Upptining per vikt
- Jäsning
- Matlagning på sten
- Grill
- Luftfritering
- Smältning
- Mjuk
- Popcorn
- Varmhållningsfunktion
- Tallriksvärmare
- Helginställning

Rengöringsfunktioner

- Vapor Clean

Helgläge	Ja

Alternativ

Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	**Same Time**	Ja
Timer	Ja	**Delta T-matlagning**	Ja
Timer	3	**Demoläge**	Ja
Barnlås	Ja	**Demoguidat läge**	Ja
Övriga tillval	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Inställning av språk, Display med digital klocka, ECO-logic, Ljusstyrka, Signal, Signalvolym	**Guidad touch**	Ja
		Historik	Ja, 10 senast använda funktioner
		Snabbuppvärmning	Ja
		Snabbstart	Ja
Tillagning med matlagningstermometer	Ja		
MultiStep-tilllagning	Ja, upp till 2 steg		

Smart Cooking	Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)	68 l
Kavitet	QS-Galileo
Minimum temperatur	25 °C
Maximum temperatur	250 °C
Antal hyllplan	5
Dubbel fläkt	1
Antal lampor	2
Typ av lampa	Halogenlampor
Utbytbar lampa	Ja
Effekt lampa	40 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	2000 W
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Typ av lucköppning	Underhängd
Lucka	Kyld dörr
Innerlucka i helglas	Ja
Totalt antal glas i luckan	4
Soft Close	Ja
Soft open	Ja
Inverter Technology	Ja
Stirrer Technology	Ja
Skorsten	Dubbel
Kylsystem	Centrifugal
Kylkanal	Dubbel
Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	353x470x397 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Nettovolym	68 l
Antal ugnar	1
Mikrovågsugn - effekt	900 W

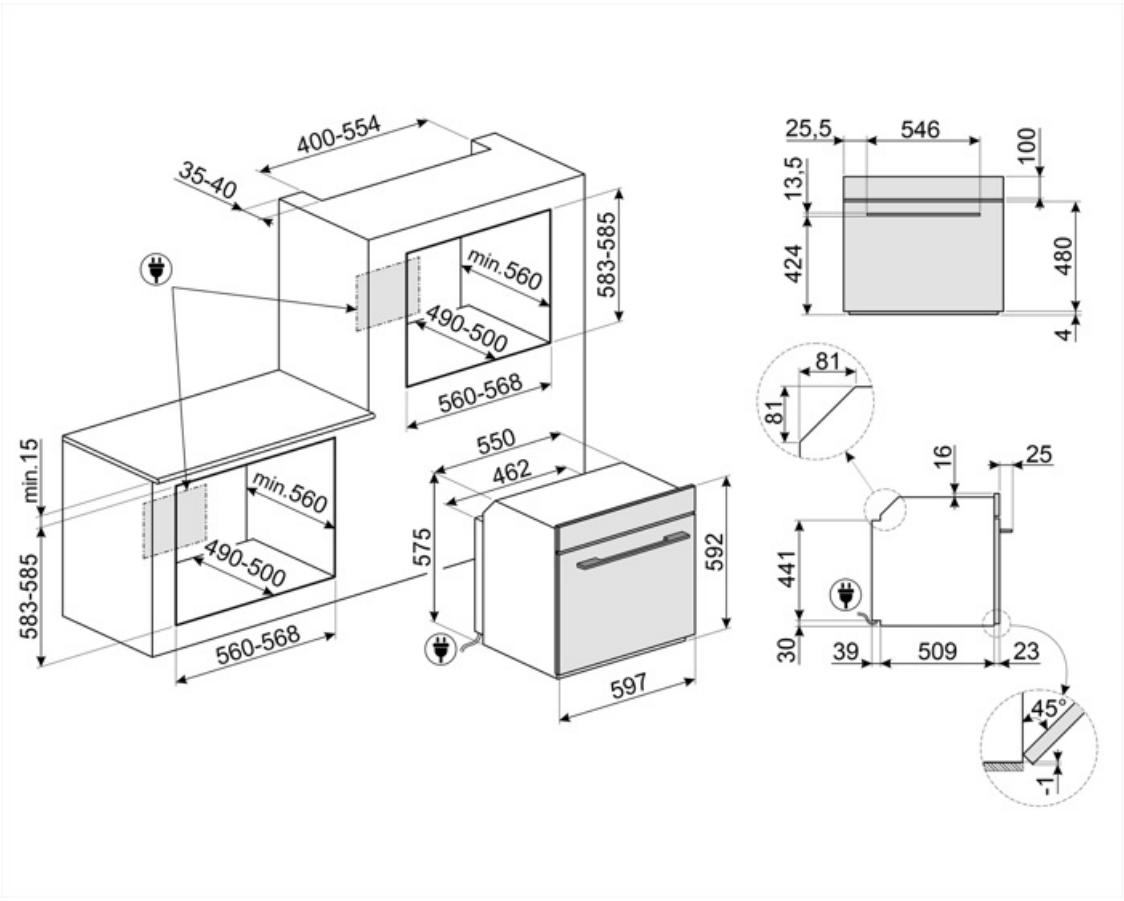
Medföljande tillbehör



Ugnsgaller, premium	1
Djup emaljerad plåt, (50 mm)	1
Galler till ugnsform	1
Ugnsform i glas	1
Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	1
Matlagningstemometer	Ja, flerpunktstermometer

Elektrisk anslutning

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt 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 proffessionellt sätt.



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.



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

Symbols glossary



Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.



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.



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden



4 lager glas i ugnsluckan



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.



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.



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.



Mikrovågsugn + grillelement: Användningen av grillen resulterar i en perfekt tillagning av matytan. Mikrovågsfunktionen kortar ner tiden.



Den här funktionen kan värma upp färdiglagade rätter utan att de blir torra eller hårda.



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.



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.



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.



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 matlagningsresultat på kortare tid.



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.



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.



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



Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.



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 5 olika matlagningsnivåer.

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, suffléer och puddingar.

Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.

Aktiv och kontrollerad mikrovågsfördelning. Omrörningsfläkten för mikrovågor distribuerar mikrovågorna jämnt inom ugnen vilket minskar behovet av en roterande tallrik.

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

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.

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.

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.

4.3" VIVO-skärmens display ger ett avancerat färggränssnitt, för automatisk hantering av körprogram som Delta T, Multi-step och SameTime firing.

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.

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.

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 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.

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.

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 möra, saftiga och hälsosamma produkter av högsta kvalitet.

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.

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 smälta smör och choklad utan att använda sig av vattenbad

Funktion för att poppa popcorn paketerade i påsar