SO6204M2PB



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Galileo platform	SpeedwaveXL
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709365653

Æstetik

Æstetik	Musa	**Farve silketryk**	Grå
Farve	Sort	**Type af silketryk**	Symboler
Finish	Blank	**Låge**	Helglas
Design	Flad	**Håndtag**	Musa
Materiale	Glas	**Håndtag farve**	Sort
Glastype	Eclipse	**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
- Smelte
- Blød
- Pop-corn
- Varmholdningsfunktion
- Tallerkenreol-/varmer
- Sabbath

Rengøringsfunktioner

- Damprens

Sabbath-tilstand	Ja

Valgmuligheder

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

Smart tilberedning	Ja

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	68 l	**Døråbning type**	Standardåbning
Ovnrum	QS-Galileo	**Låge**	Køl
Min. temperatur	25 °C	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Maksimal temperatur	250 °C	**Samlet antal lågeglas**	4
Antal hylder	5	**Soft close-hængsler**	Ja
Antal lamper	2	**Soft Open**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Inverter**	Ja
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	**Omrører**	Ja
Lys effekt	40 W	**Emhætte af skorstenstype**	Dobbelt
Lys, når lågen åbnes	Ja	**Kølesystem**	Centrifugal
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	**Kølekanal**	Dobbelt
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	**Hastighedsreduktion kølesystem**	Ja
Grillelement - effekt	1700 W	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	353x470x397 mm
Stor grill – effekt	2700 W	**Temperaturstyring**	Elektronisk
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	**Ovnrum materiale**	Ever Clean-emalje
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja		

Ydeevne/energimærke



Rummets nettorumfang	68 l	**Mikrobølgeovn udgangseffekt**	900 W
Antal rum	1	**Mikrobølgeovn - Udgangseffekt**	900 W

Medfølgende tilbehør

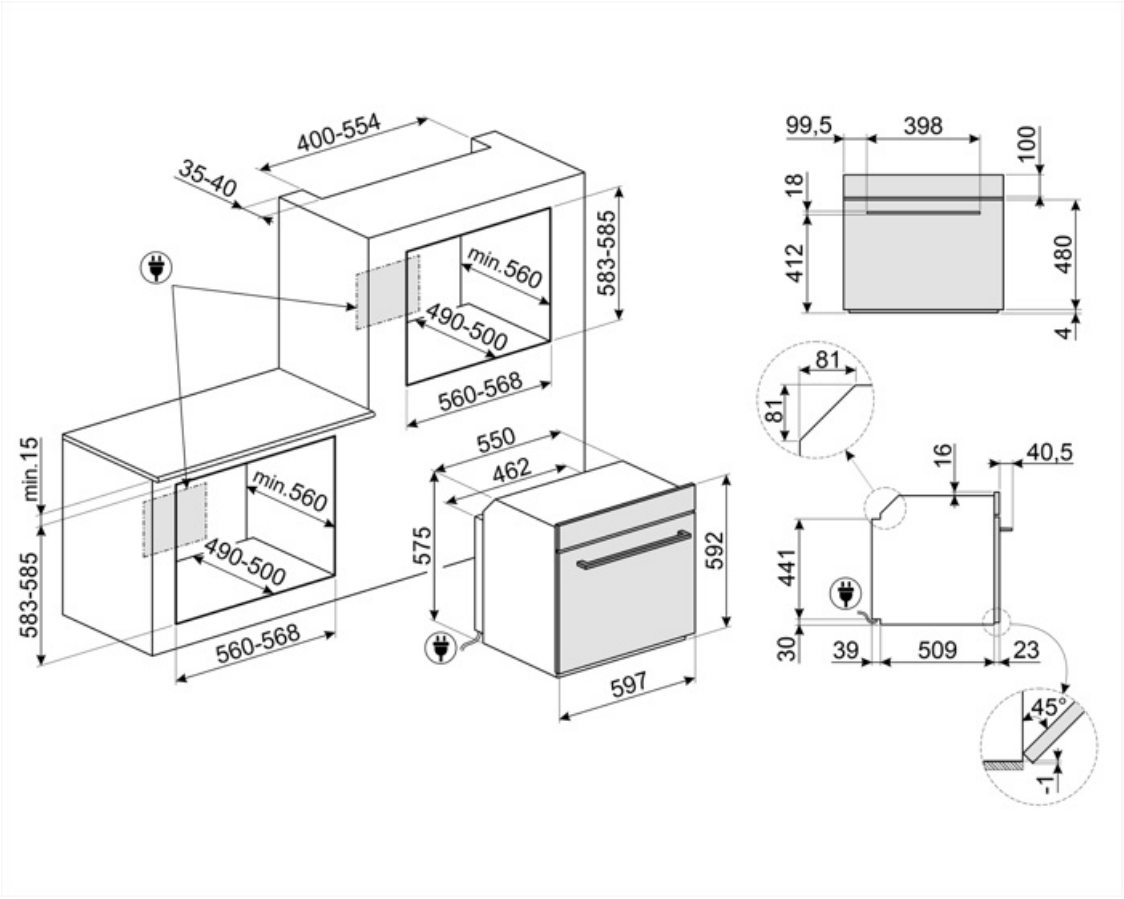


Luksusstativ	1	**Glasbakke**	1
Emaljeret dyb bakke (50 mm)	1	**Teleskopskinne, fuldt udtræk**	1
Ristindsats til bakke	1	**Temperatursonde**	Ja, multipunkt

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Elektrisk tilslutning, normering (W)**	3000 W

Stik	(F;E) Schuko	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
		Kabellængde	150 cm
Nuværende	13 A		



Compatible Accessories



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



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



ET20

Emaljeret bakke, 20 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.

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 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.



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 elektrostatisk, 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. Ventileret 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 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 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 fuldføre 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 kernetemperatur 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 farve-touch-grænseflade til automatisk styring af affyringsprogrammer såsom Delta T, Multi-step og SameTime affyring.

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 resultater 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.

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

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 konsensationen inde i hulrummet under tilberedning i mikrobølgeovn, hvor ovnrummet er koldt og maden er varm

Funktion til at smelte smør og chokolade uden at bruge bain-marie

Funktion til fremstilling af popcorn pakket i poser