

SO6204M2PS



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Galileo platform	SpeedwaveXL
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709365677



Æstetik

Æstetik	Musa	Farve silketryk	Grå
Farve	Grå	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

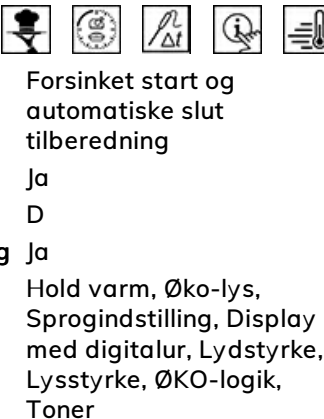
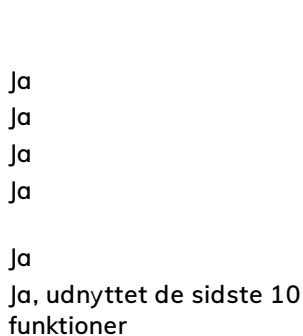
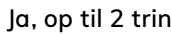
Andre funktioner

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

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Valgmuligheder

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	72 l	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
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
Døråbning type	Standardåbning	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile

Ydeevne/energimærke



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

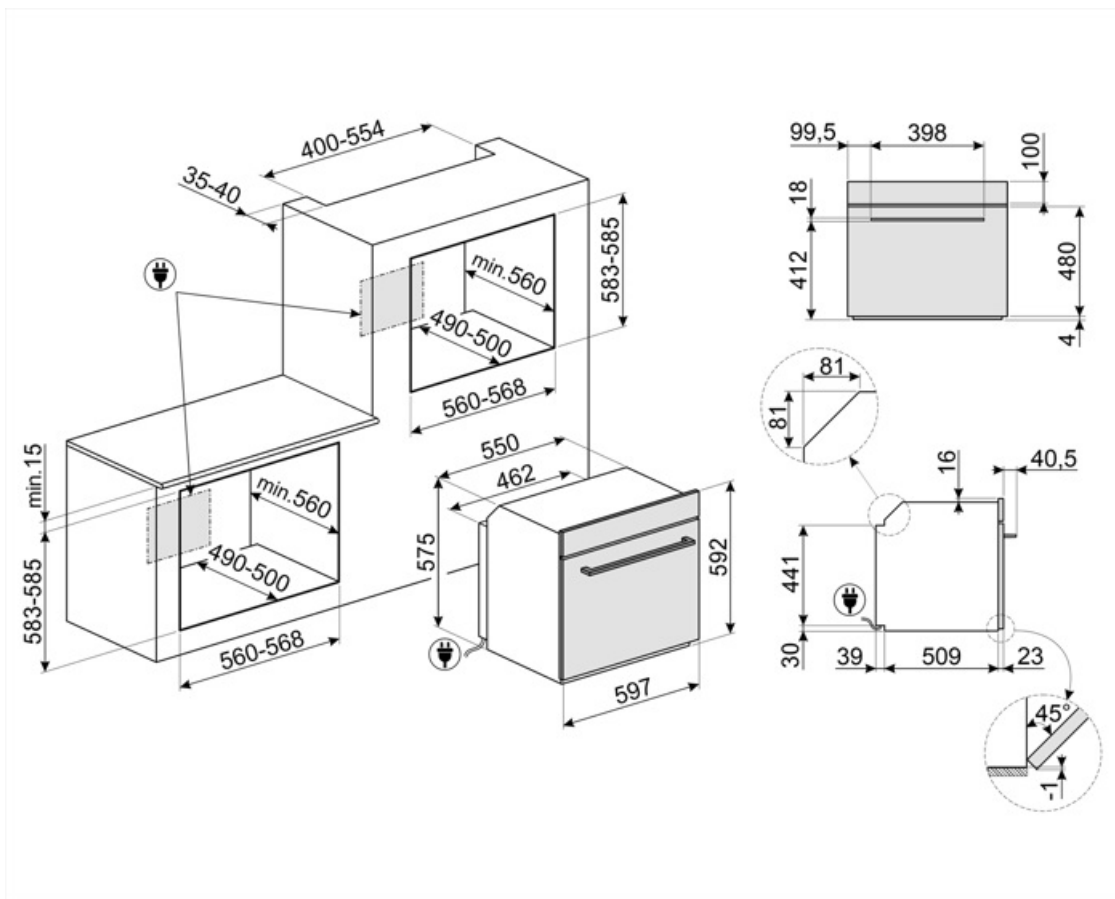
Medfølgende tilbehør



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
Nuværende	13 A	Kabellængde	150 cm



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.



ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



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.



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.		Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
	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		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 på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.		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.
	DeltaT-tilberedning Ovnens indstiller automatisk ovnrumstemperaturen til en foruddefineret temperatur (kaldet deltaT), der er højere end den kerntemperatur, der registreres af sonden. Når sonden registrerer en ekstra grad i kernen, øger ovnen automatisk også dens indvendige temperatur med en grad. Ovnens giver mulighed for at vælge mellem tre forskellige deltaT - tilberedningstilstande (langsom, medium og hurtig) og indstille enhver ønsket kerntemperatur. En koncentration af teknologi, der gør det muligt at få møre, saftige, sunde produkter af højeste kvalitet.		4,3" VIVO-skærmen tilbyder en avanceret farvetouch-grænseflade til automatisk styring af affyringsprogrammer såsom Delta T, Multi-step og SameTime affyring.
	Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.		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.
	ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.		Elektrisk



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



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.



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.



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.



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 med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.



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.



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



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.



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.



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.



Madlavning med samtidig brug af varmelegemet i kombination med ventilator og mikrobølgeovn.

 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.	 Ventilator kombineret med traditionel tilberedning, hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.
 Denne funktion kan opvarme fortilberedte retter uden at blive tør eller hård.	 Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
 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.	 Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
 KEEP_WARM_72dpi	 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
 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
 Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum	 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%.
 SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.	 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.
 Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.	 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.
 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.	 Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
 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.	 Touch-kontroller: Brugervenlige berøringsbetjening gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.

- | | | | |
|--|--|--|--|
|  | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet. |  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |  | Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm. |
|  | 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. |  | Aktiv og kontrolleret mikrobølgedistribution Mikrobølgeomrørerbleseren 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. Ovnens behandler alle disse data for at undgå ujævnheder i tilberedningen. På denne måde kan hvert produkt tilberedes i en professionel restaurantstil. |  | 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 |
|  | 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 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 brunning og sprødhed. |
|  | 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 | | |