SO6202M2B



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Galileo platform	SpeedwaveXL
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709359713

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	EvoScreen	**Betjeningsindstillinger**	Berøringsbetjening
Displayteknologi	LCD		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 11

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Øko
- Stor grill
- Base
- Pizza

Mikrobølgefunktioner

Mikrobølge



Mikrobølge + bund + top + ventilator



Mikrobølge + Varmluft + ventilator

Mikroovn + grill

Andre funktioner

Optøning efter tid

Godkendelse

Tilberedning med sten

BBQ

Air-Fry

Sabbath

Rengøringsfunktioner

Damprens

Sabbath-tilstand	Ja

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Andre muligheder**	Hold varm, Øko-lys, Lysstyrke, Toner
Minutur	Ja	**Udstillingstilstand**	Ja
Timer	Ja	**Hurtig genopvarmning**	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	68 l	**Låge**	Køl
Ovnrum	QS-Galileo	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Min. temperatur	25 °C	**Samlet antal lågeglas**	4
Maksimal temperatur	250 °C	**Soft close-hængsler**	Ja
Antal hylder	5	**Soft Open**	Ja
Antal lamper	2	**Inverter**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Omrører**	Ja
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	**Emhætte af skorstenstype**	Dobbelt
Lys effekt	40 W	**Kølesystem**	Centrifugal
Lys, når lågen åbnes	Ja	**Kølekanal**	Dobbelt
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	**Hastighedsreduktion kølesystem**	Ja
Grillelement - effekt	1750 W	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	353x470x397 mm
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	**Temperaturstyring**	Elektronisk
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Døråbning type	Standardåbning

Ydeevne/energimærke



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

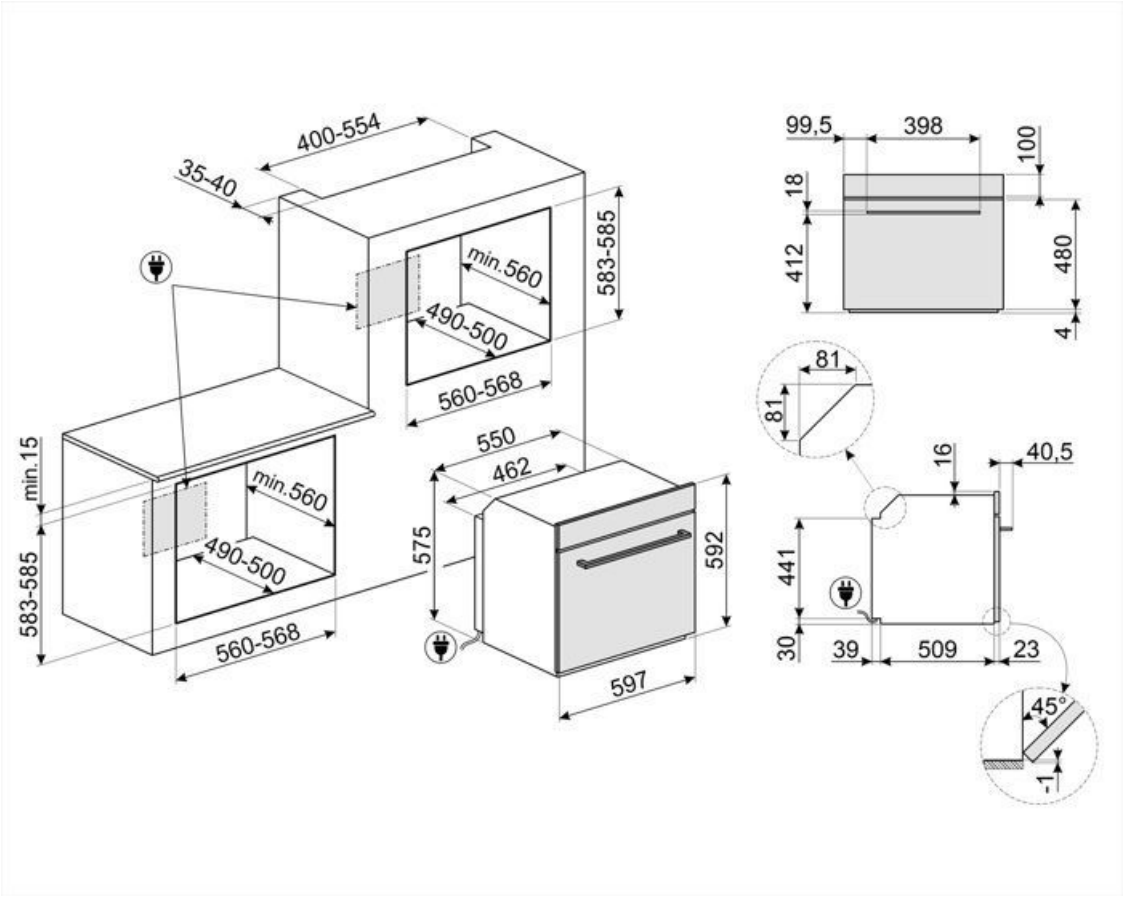
Medfølgende tilbehør



Rist med bagstop	1	**Glasbakke**	1
Emaljeret dyb bakke (50 mm)	1	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1
Ristindsats til bakke	1		

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


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
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

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.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

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.

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.

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%.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

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.

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

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.

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.

KEEP_WARM_72dpi

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.

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.

Den nye EVOscreen-skærm er forbedret med ny, optimeret farvegrafik: 5 berøringsknapper styrer funktioner og parametre på en ekstremt enkel måde.

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

Aktiv og kontrolleret mikrobølgedistribution Mikrobølgeomrørerblæseren fordeler bølgerne jævnt i ovnen, hvilket reducerer behovet for en drejeskive.

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