

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-emaile

Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Døråbning type	Standardåbning

Ydeevne/energimærke



Rummets nettorumfang	68 l
Antal rum	1

Mikrobølgeovn udgangseffekt	900 W
Mikrobølgeovn - Udgangseffekt	900 W

Medfølgende tilbehør



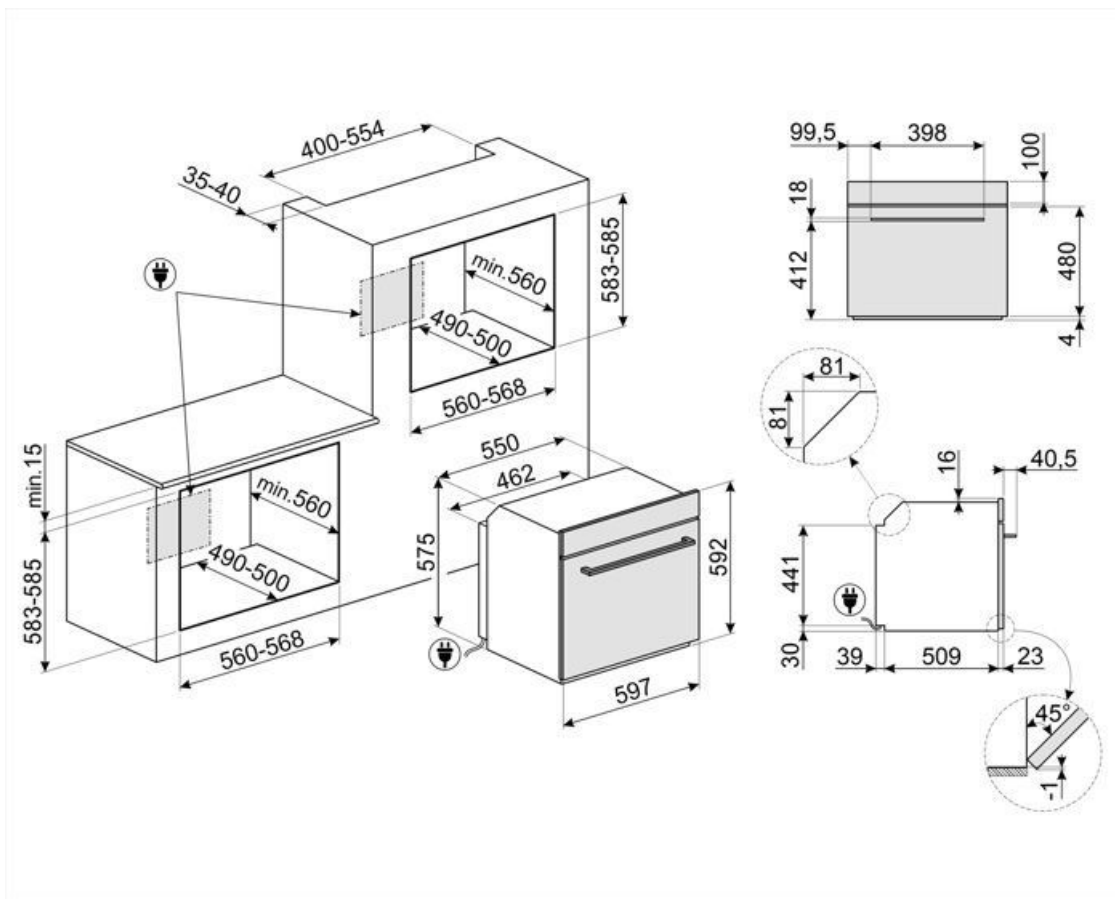
Rist med bagstop	1
Emaljeret dyb bakke (50 mm)	1
Ristindsats til bakke	1

Glasbakke	1
Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V
Stik	(F;E) Schuko
Nuværende	13 A

Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
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.



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 elektrostatisch, 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 bækkerne, 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.		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.		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.		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.
	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.		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.
	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.
	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.



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 brunning 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.