

SO6202M2S



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsmikrovågsugn
Galileoplattform	SpeedwaveXL
Rengöringssystem	Vapor Clean
EAN kod	8017709364502



Estetisk linje

Estetik	Musa	Färg screentryck	Grå
Färg	Grå	Typ av screentryck	Symboler
Finish	Högblank	Dörrtyp	Helglas
Design	Platt	Handtag	Musa
Material	Glas	Färg på handtag	Svart
Typ av glas	Eclipse	Typ av logotype	Med screentryck

Kommandon



Displaytyp	EvoScreen	Typ av kontroll	Touchkontroll
Displayteknik	LCD		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 11

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Undervärme
 Pizza		

Mikrovågsfunktioner



Mikrovågsugn



Ventilerad



Varmluft



Mikrovågor + grill

Övriga funktioner



Upptining per tid



Jäsning



Matlagning på sten



Grill



Luftfritering



Smältning



Mjuk



Popcorn



Helginställning

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja

Timer

1

Barnlås

Ja

Övriga tillval

Demoläge

Snabbuppvärmning

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal

Ja

Ja

Teknisk specifikation



Kapacitet (liter)

72 l

Minimum temperatur

25 °C

Maximum temperatur

250 °C

Antal hyllplan

5

Dubbel fläkt

1

Antal lampor

2

Typ av lampor

Halogenlampor

Utbytbar lampor

Ja

Effekt lampor

40 W

Lampor tänds när luckan öppnas

Ja

Effekt nedre värmeelement

1200 W

Effekt Grillelement

1750 W

Effekt varmluftelement

2000 W

Värmeelementena slås av vid lucköppning

Ja

Typ av lucköppning

Underhängd

Lucka

Innerlucka i helglas

Totalt antal glas i luckan

Soft Close

Soft open

Inverter Technology

Stirrer Technology

Skorsten

Kylsystem

Kylkanal

Hastighetssänkning kylsystem

Nettomått på ugnens insida (HxBxD)

Temperaturkontroll

Material ugnsutrymme

Kyld dörr

Ja

4

Ja

Ja

Ja

Ja

Dubbel

Centrifugal

Dubbel

Ja

353x470x397 mm

Elektronisk

Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Nettovolym 68 l
Antal ugnar 1

Mikrovågsugn - effekt 900 W
Mikrovågsugn - Uteffekt 900 W

Medföljande tillbehör



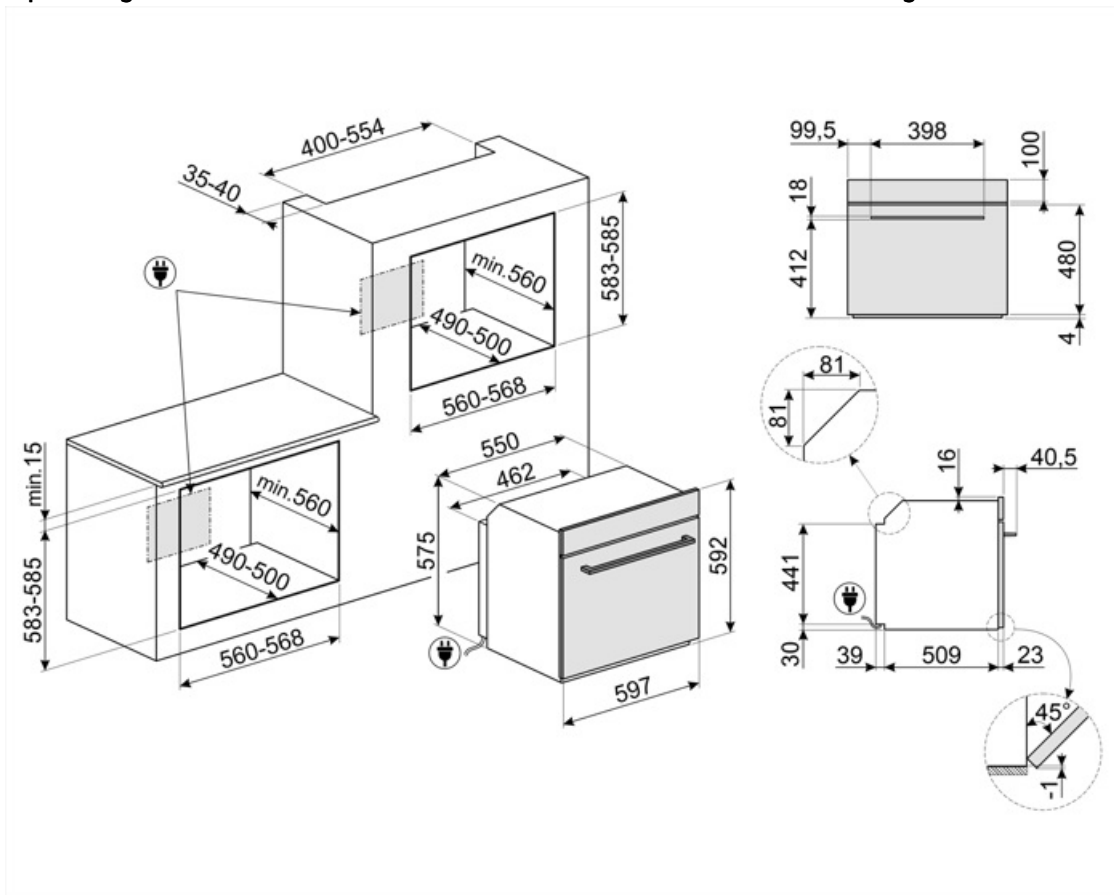
Galler med bakre stopp 1
Djup emaljerad plåt, (50 mm) 1
Galler till ugnform 1

Ugnform i glas 1
Teleskopiska skenor, delvis utdragbara 1

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
Typ av kontakt (F;E) Eurokontakt
Spänning 13 A

Anslutningseffekt 3000 W
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Sladdens längd 150 cm



Kompatibela Tillbehör

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



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.



ET20

Emaljerad plåt, 20 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.



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.		4 lager glas i ugnsluckan
	Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.		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: 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.
	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.		Matlagning med samtidig användning av värmeelementet i kombination med fläkt och mikrovågor.

	Mikrovågsugn + grillelement: Användningen av grillen resulterar i en perfekt tillagning av matytan. Mikrovågsfunktionen kortar ner tiden.		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.
	Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.		Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
	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.		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 %.
	SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.		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.		Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
	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, souffléer och puddingar.		Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.
	Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.		Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
	Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.		Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt.
	Aktiv och kontrollerad mikrovågsfördelning. Omrörningsfläkten för mikrovågor distribuerar mikrovågorna jämnt inom ugnen vilket minskar behovet av en roterande tallrik.		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 ytemperatur. 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 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.



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.



Funktion för att smälta smör och choklad utan att använda sig av vattenbad



Funktion för att poppa popcorn paketerade i påsar



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.



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 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.