

S M E G



Musa
Designlinie

Vom Licht geprägt. Im Detail vollendet.

MUSA ist eine Hommage an die **Ursprünge der Schönheit** – an den Dialog zwischen Kunst, Denken und Design.
Diese Kollektion interpretiert Design neu:
als **Ausdruck von Balance und Proportion**.
MUSA steht für kreative Inspiration – den Ursprung von Schönheit und Form.





MULTIZONE

S M E G

Technologie mit Stil

MUSA verkörpert eine neue Designhandschrift: klar, reduziert und unverkennbar italienisch. Präzise Linien und ausgewogene Formen prägen das Design und verbinden Funktion und Ästhetik. Jedes Detail – vom Griff über die Bedienung bis hin zur Linienführung – zeitgemäß und durchdacht.



Die Kunst der Balance

Ausgewählte Materialien, edle Oberflächen und die Liebe zum Detail vermitteln eine Designvision, die Tradition und Innovation vereint – für vielseitige, zeitlose Lösungen.

Das Zusammenspiel von **glänzenden und matten Oberflächen** schafft gezielte Kontraste und verleiht dem Design besondere Tiefe und Eleganz.



**Nahtlos integriert.
Spürbar funktional.**

Hinter der minimalistischen Ästhetik von MUSA verbirgt sich zeitgemäße Technologie.

Die Backöfen und Induktionskochfelder von SMEG sind auf intuitive Bedienung, langlebige Performance und herausragende Kochergebnisse ausgelegt – von alltäglichen Gerichten bis hin zu anspruchsvollen, kreativen Kompositionen.



Smartes Kochen. Professionelle Ergebnisse

Eine neue Generation von Backöfen – entwickelt für Präzision, Vielseitigkeit und professionelle Ergebnisse.



MULTICOOKING
TECHNOLOGY

Ausgewählte Backöfen der MUSA Kollektion sind mit der innovativen Galileo Technologie ausgestattet – für Ergebnisse auf **professionellem Niveau**.

Die fortschrittliche Technologie ermöglicht eine Zeitersparnis von bis zu 70 % im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden – bei gleichzeitig herausragender Performance.

OMNICHEF

Durch die Kombination klassischer Garmethoden mit Dampf (20–100 % Dampfzugabe, auch pulsierend) und Mikrowelle entstehen perfekte Ergebnisse – knusprig, gleichmäßig gebräunt und voller Geschmack. Aromen und Vitamine bleiben optimal erhalten, während die Mikrowellentechnologie für zusätzliche Schnelligkeit und höchsten Komfort sorgt.

STEAM100

Die Kombination aus klassischem Garen und 20–100 % Dampfzugabe ermöglicht bis zu 100 % Luftfeuchtigkeit – für geschmackvolle, gesunde Gerichte. Einfach in der Anwendung, intuitiv in der Steuerung und präzise im Ergebnis.

SPEEDWAVEXL

Die Kombination aus klassischem Garen und Mikrowelle sorgt für gleichmäßige Ergebnisse und spart bis zu 40 % Zeit im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden.

Mit einem großzügigem Garraumvolumen von 72 Litern bietet dieser Mikrowellenbackofen maximalen Komfort.

STEAM100 PRO

Es ermöglicht die Kombination klassischer Garmethoden mit 20–100 % Dampfzugabe, auch pulsierend, bei bis zu 100 % Luftfeuchtigkeit.

Unterstützt durch professionelle Algorithmen eröffnet sich eine neue Dimension kulinarischer Möglichkeiten – für präzise Ergebnisse und maximale Kreativität in der Küche.

STEAMONE

Ergänzt klassisches Garen mit 20–40 % Dampfunterstützung für verfeinerte Ergebnisse und mehr Genuss bei jeder Zubereitung.

Geschmack trifft Innovation

Auf den Punkt genau fertig

Mit der SameTime Funktion lassen sich mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten – effizient, zeitsparend und perfekt aufeinander abgestimmt. Die verschiedenen Lebensmittelkategorien werden Step-by-Step zur Eingabe aufgerufen und somit in Reihe bei unterschiedlichen Parametern zur selben Zeit fertiggestellt.

Automatische Zubereitung

Perfekte Ergebnisse – ganz einfach und ohne manuelles Eingreifen. Die SmartCooking Funktion übernimmt den Garprozess automatisch und bietet Zugriff auf 150 voreingestellte Rezepte – für Kochen, Backen und Grillen auf höchstem Niveau.

Displays der nächsten Generation

Die MUSA Backofenlinie bietet drei Displays für eine einfache und präzise Interaktion – ob TFT VivoScreen, LCD EvoScreen Display oder das LED CompactScreen Display. Jedes einzelne steht für intuitive Bedienung, exakte Steuerung und ein Nutzererlebnis, das perfekt auf die Anforderungen des modernen Kochen und Backen abgestimmt ist.

Selbstreinigungs- Funktion

Die Pyrolyse erhitzt den Backofen auf rund 500 °C und verwandelt Rückstände in feine Asche, die sich mühelos entfernen lässt. Für eine besonders komfortable und effektive Reinigung – ganz ohne Aufwand.

Schützende Beschichtung

Die spezielle EverClean Emaille erleichtert die Reinigung des Garraums und sorgt dafür, dass der Backofen dauerhaft in gepflegtem Zustand bleibt. Für mühelose Pflege und langanhaltende Perfektion.

Sanfte Wellen. Starke Wirkung.

Die Inverter-Technologie erzeugt eine kontinuierliche Mikrowellenleistung – für verkürzte Garzeiten und maximale Effizienz. Sie ermöglicht besonders präzises Garen, Erwärmen und Auftauen – gleichmäßig, kontrolliert und auf höchstem Niveau.

Das Besondere im Detail

Effizient, sicher, durchdacht: Die Induktionstechnologie reduziert Kochzeiten und senkt gleichzeitig den Energieverbrauch. Dank präziser Temperaturstuerung gelingen Ergebnisse zuverlässig auf höchstem Niveau.



Autovent 2.0

Das Induktionskochfeld kommuniziert direkt mit der Dunstabzugshaube und passt die Absaugleistung automatisch an die gewählte Kochstufe an. Ganz ohne manuelles Eingreifen entsteht so ein harmonisches Zusammenspiel – für eine präzise und komfortable Steuerung des gesamten Küchenumfelds.



Brückenfunktion TwinZone

Zwei Kochzonen lassen sich zu einer großzügigen Kochfläche verbinden und gemeinsam regeln. Ideal für großes Kochgeschirr oder umfangreiche Zubereitungen. Die Steuerung erfolgt über intuitive Touch-Bedienelemente und ermöglicht eine einfache, präzise Kontrolle.



Booster-Funktion

Eine temporäre Leistungssteigerung der Kochzone ermöglicht ein besonders schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur. Für ein schnelles und intensives Anbraten oder Ankochen von Gerichten.



Automatische Topferkennung

Das Kochfeld erkennt automatisch das Kochgeschirr und aktiviert selbstständig das Bedienfeld. Für einen besonders einfachen Start und ein nahtloses, intuitives Kocherlebnis.



Kindersicherung

Das Bedienfeld kann bei Inaktivität deaktiviert werden und sorgt so für zusätzliche Sicherheit – insbesondere in Haushalten mit Kindern. Für ein rundum geschütztes und sorgenfreies Kocherlebnis.



MultiZone

Die Verbindung von 2 Kochzonen über jeweils eine gemeinsame Regelung, ermöglicht die gleichzeitige Nutzung mehrerer Kochgeschirre unterschiedlicher Größen auf einer Zone – für maximale Flexibilität.

Perfekte Harmonie von Form und Funktion

Intuitive Kontrolle. Direkte Präzision.

Displays, die die Interaktion vereinfachen und die Steuerung des Kochprozesses optimieren – mit klarer Bedienführung und präzisen Einstellungen.

DigiTouch: Intuitive +/- Steuerung für eine direkte und komfortable Anpassung.

Compact Slider Plus: Touch-Display für eine besonders präzise Temperaturregelung und gleichmäßige Hitzeverteilung.

Einfache Installation

Der **Standardausschnitt** gewährleistet eine vollständige Kompatibilität mit bestehenden Aussparungen. Für eine einfache Integration und maximale Flexibilität bei der Küchenplanung.



Eco-Logik Advance

Mit dieser Option kann die maximale Leistungsaufnahme (in kW) des Kochfeldes begrenzt werden und ist damit ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung geeignet.

Einbaubacköfen: entwickelt für Vielseitigkeit, gestaltet mit Raffinesse



60 cm OMNICHIEF

Galileo Multitech-Technologie: traditionelles Garen, Kombi-Dampfgarer 20–100 % Dampf + pulsierend, Kombi-Mikrowelle (Inverter), Multipoint-Kerntemperaturfühler, Vollflächiges VivoScreen TFT-Display04, Touch-Control, 150 Autom.-Programme, 26 Garfunktionen, Sous-Vide, Sonderprogramme: SameTime, SmartCooking, Multi-Step Cooking, DeltaT Cooking, Pizza, Stone Cooking, BBQ, Air-Fry, Popcorn, Soft, Melt, automatisches Wasser-Füllsystem Fill&Hide, Vapor Clean-Reinigungssystem

SO6204APB – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt)
Vollflächiges VIVOscreen TFT-Display



60 cm STEAM100 PRO

Galileo-Technologie: traditionelles Garen, Kombi-Dampfgarer 20–100 % Dampf + pulsierend, Multipoint-Kerntemperaturfühler, Vollflächiges VivoScreen TFT-Display04, Touch-Control, 20 Garfunktionen, 150 Autom.-Programme, Sous-Vide, Sonderprogramme: SameTime, SmartCooking, Multi-Step Cooking, DeltaT Cooking, Pizza, Stone Cooking, BBQ, Air-Fry, automatisches Wasser-Füllsystem Fill&Hide, Vapor Clean-Reinigungssystem, EEK: A++

SO6204S4PB – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt)
Vollflächiges VIVOscreen TFT-Display



60 cm STEAMONE

Galileo-Technologie: traditionelles Garen, Dampfpunterstützung 20–40 %, CompactScreen LCD-Display01, 2 Bedienknebel, 11 Garfunktionen, Umluft, Heißluft, Turbo-Heißluft, Pizza, Pyrolyse-Reinigungssystem, manuelles Wasser-Füllsystem, EEK: A+.

SOP6201S2B – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt)
CompactScreen LCD-Display



60 cm PYROSTEAM

Galileo-Technologie: traditionelles Garen, Dampfpunterstützung 20–40 %, Kerntemperaturfühler, Vollflächiges VivoScreen TFT-Display04, Touch-Control, 150 Autom.-Programme, 19 Garfunktionen, Sonderprogramme: SameTime, SmartCooking, Multi-Step Cooking, DeltaT Cooking, Pizza, Stone Cooking, BBQ, Air-Fry, Pyrolyse-Reinigungssystem, manuelles Wasser-Füllsystem, EEK: A+.

SOP6204S2PB – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt)
Vollflächiges VIVOscreen TFT-Display



60 cm SPEEDWAVEXL

Galileo-Technologie: traditionelles Garen, Kombi-Mikrowelle (Inverter), Multipoint-Kerntemperaturfühler, Vollflächiges VivoScreen TFT-Display04, Touch-Control, 150 Autom.-Programme, 20 Garfunktionen, Sonderprogramme: SameTime, SmartCooking, Multi-Step Cooking, DeltaT Cooking, Pizza, Stone Cooking, BBQ, Air-Fry, Popcorn, Soft, Melt, Vapor Clean-Reinigungssystem

SO6204M2PB – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt)
Vollflächiges VIVOscreen TFT-Display

Einbaubacköfen: entwickelt für Vielseitigkeit, gestaltet mit Raffinesse



60 cm PYRO

Sares-Technologie: traditionelles Garen, CompactScreen LCD-Display01, Touch-Control + 2 Bedienknebel, 10 Garfunktionen, Umluft, Heißluft, Turbo-Heißluft, Pizza, Pyrolyse-Reinigungssystem, EEK: A+

SFP6201TB – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt) CompactScreen LCD-Display



45 cm KOMBI-MIKROWELLE

Galileo-Technologie: traditionelles Garen, Kombi-Mikrowelle (Inverter), Vollflächiges EvoScreen LCD-Display, Touch-Control, 11 Garfunktionen, Sonderprogramme: Pizza, Stone Cooking, BBQ, Air-Fry, Vapor Clean-Reinigungssystem

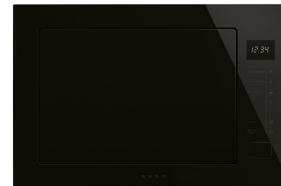
SO4202M1B – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt) EVOscreen LCD-Display



60 cm MULTIFUNKTION

Sares-Technologie: traditionelles Garen, CompactScreen LCD-Display01, Touch-Control + 2 Bedienknebel, 10 Garfunktionen, Umluft, Heißluft, Turbo-Heißluft, Pizza, Vapor Clean-Reinigungssystem, EEK: A+

SF6201TB – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt) CompactScreen LCD-Display



38 cm Mikrowelle

25 Liter Mikrowelle mit Grillfunktionen, LED-Display, Touch-Control, Drehteller Ø 31,5 cm, 8 Automatikprogramme, 6 Garfunktionen, Quick Start, Timer mit Start/Endabschaltung, Tastensperre

FMI225B – Eclipse Schwarzglas (Glanz) LED-Display



45 cm Kompakt-Mikrowelle SPEEDWAVE

traditionelles Garen, Kombi-Mikrowelle (Inverter), Multipoint-Kerntemperaturfühler, Vollflächiges VivoScreen TFT-Display04, Touch-Control, 150 Autom.-Programme, 15 Garfunktionen, Sonderprogramme: SameTime, SmartCooking, Multi-Step Cooking, DeltaT Cooking, Pizza, Stone Cooking, BBQ, Air-Fry, Popcorn, Soft, Melt, Vapor Clean-Reinigungssystem

SO4204M2PB – Eclipse Schwarzglas (Glanz) – Schraffur Dunkelgrau (Matt) Vollflächiges VIVOscreen TFT-Display

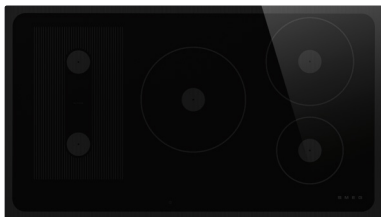


60 cm Wärmeschublade – H:14 cm

Schublade auf Teleskop-Vollauszug, Push-Pull Öffnung (grifflos), 6 Programme: Auftauen, Hefestufe, Tassenwärmer, Warmhalten, Tellerwärmer, Aufbereiten, ventilierte Beheizung 30–85 °C, Schubladenvolumen 21 l

CPR215B – Eclipse Schwarzglas (Glanz)

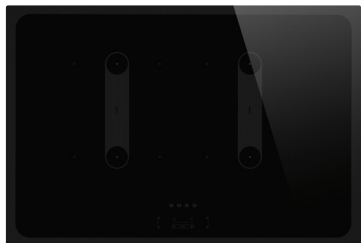
Kochfelder: Flexibilität perfektioniert



80 cm Induktionskochfeld

5 Kochzonen/5 Booster/5 Timer, 1 MultiZone, Compact-Slider Plus, ECO Heat-Automatikprogramm für Köcheln und Warmhalten, Sensor-Grillfunktion, Wisch-/Reinigungsfunktion, Tastensperre, C-Schliff, für aufliegende oder flächenbündige Montage, Auto-Vent 2.0

SI1M24854D – 80 cm



75 cm Induktionskochfeld

4 Kochzonen/4 Booster/4 Timer, 2 MultiZonen, Brückentechnologie TwinZone, DIGItouch LED-Display, Restzeitanzeige, Tastensperre C-Schliff für aufliegende oder flächenbündige, Montage

SI2B22741D – 75 cm



60 cm Induktionskochfeld

4 Kochzonen/4 Booster/4 Timer, 2 MultiZonen, Brückentechnologie TwinZone, DIGItouch LED-Display, Restzeitanzeige, Tastensperre C-Schliff für aufliegende oder flächenbündige, Montage

SI2B22641D – 60 cm





S M E G

SMEG Deutschland GmbH
Landshuter Allee 12, 80637 München

www.smeg.de