SO6102M2B3

Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Microondas
Plataforma Galileo	SpeedwaveXL
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709327729

Estética

Estética	Línea	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Negro	**Puerta**	Todo vidrio
Acabado	Brillante	**Tirador**	Linea minimal
Diseño	Plato	**Color del tirador**	Negro
Material	Vidrio	**Logo**	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Claro	**Color mandos**	Negro mate
Color serigrafía	Gris		

Mandos

Nombre del display	EvoScreen	**Ajustes**	Táctil
Tecnología de pantalla	LCD		

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción 11

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- ECO
- Grill ancho
- Inferior
- Pizza

Función microondas

- Microondas
- Microondas + inferior + superior + ventilador
- Microondas + resistencia circular + ventilador
- Microondas + grill

Otras funciones

- Descongelación por tiempo
- Fermentación
- Cocción piedra pizza
- BBQ
- Air-Fry
- Melt
- Soft
- Pop-corn
- Sabbath

Funciones de limpieza

- Vapor Clean

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Otras funciones**	Mantener caliente, Luz Eco, Brillo, Tonos
Cuentaminutos	Sí	**Opción Show Room Demo**	Sí
Programador	1	**Pre-calentamiento rápido**	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí		

Características técnicas

Temperatura mínima	25 °C	**Puerta**	Fría
Temperatura máxima	250 °C	**Puerta interna de vidrio**	Sí
N° de estantes	5	**N° de vidrios totales de la puerta**	4
N.° de ventiladores	1	**Bisagras Soft Close**	Sí
N.° de luces	2	**Apertura suave**	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	**Inverter**	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	**Stirrer**	Sí
Potencia luz	40 W	**Chimney**	Double
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Sistema de enfriamiento**	Centrifugal
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	**Conducto de enfriamiento**	Doble
		Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí

Resistencia grill - Potencia	1750 W	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	353x470x397 mm
Resistencia circular - Potencia	2000 W	**Regulación de la temperatura**	Electrónica
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	**Material de la cavidad**	Esmalte Ever Clean
Tipo de apertura de la puerta	Frontal		

Prestaciones/Etiqueta energética

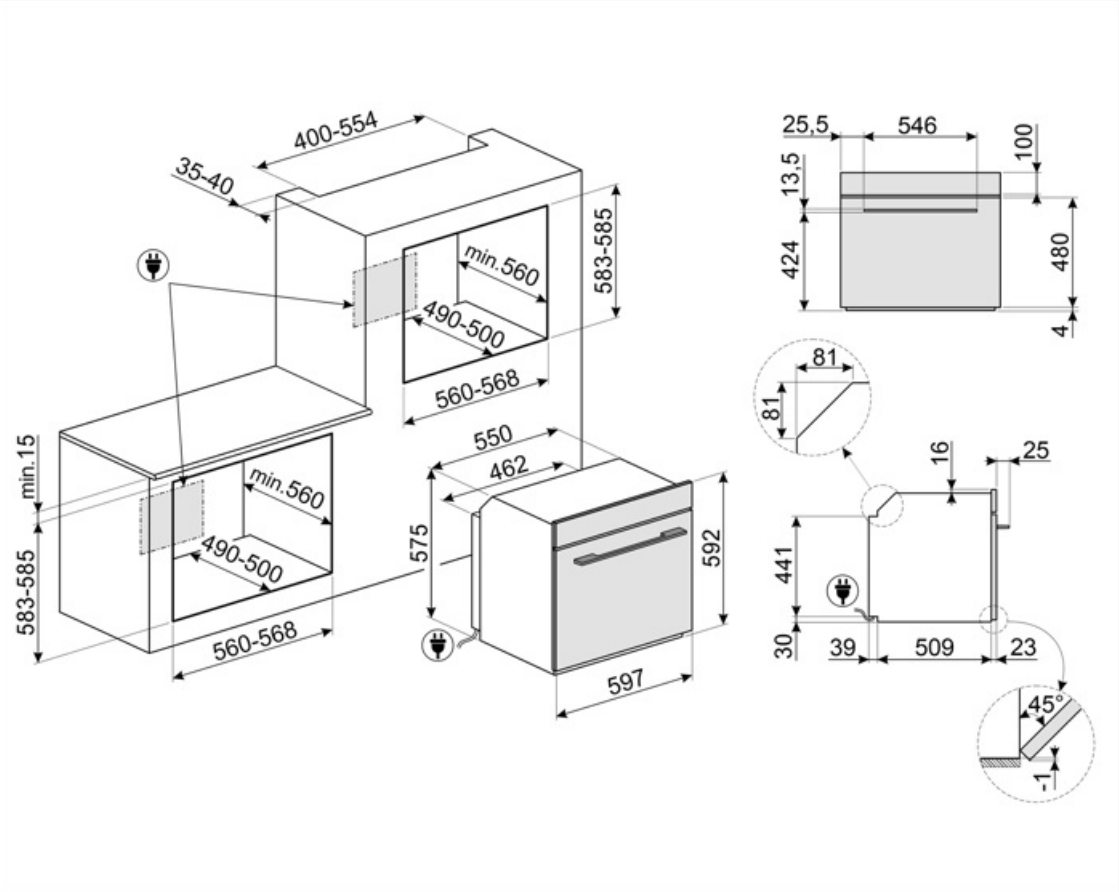
Volumen útil	68 l	**Potencia de salida útil microondas**	900 W
N° de cavidades	1		

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	**Bandeja Pyrex**	1
Bandeja profunda esmaltada (50 mm)	1	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1
Rejilla inserción bandeja	1		

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	**Frecuencia (Hz)**	50/60 Hz
Corriente	13 A	**Longitud del cable de alimentación**	150 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W		


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Accesorios Compatible

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.

BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.

ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad

GTT2

PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos

STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad

GTP2

PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

SFLK1

STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Productos alternativos

SO6102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary

Dedicated cooking function for the 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.

The double chimney technology create a special airflow inside the cavity that reduce the consensation inside the cavity during microwave cooking, where the cavity is cold and the food is warm

Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.

Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.

Electric

Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.

Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.

Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.

The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.

Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.

Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.

Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.

Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

KEEP_WARM_72dpi

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.

Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

The inverter technology allows to generate microwaves continuously and at the desired power The constant flow, without on and off cycles, allows you to precisely control the temperature, reduce times, avoids wasting energy and allows you to obtain excellent cooking, defrosting and re-heating results, thanks to the smaller difference between core and surface temperature in food

Function to melt butter and chocolate without using the bain-marie

Function for the preparation of popcorn packaged in bags

Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Active and controlled microwave distribution The Microwave Stirrer fan distributes the waves evenly within the oven, reducing the need for a turntable.

Función de cocción específica para la piedra refractaria rectangular PPR2 Dimensiones ideales para cocinar pizzas con los mismos resultados que un típico fuego de leña

Function to soften butter and cheese It is useful for quickly bringing frozen desserts to serving temperature The function can also be used to soften ice cream