

SO6102M2G







Dimensões Família Tipo de energia

Tipo de cocção Combinado com microondas

Tecnologia Galileo Sistema de limpeza Código EAN SpeedwaveXL VaporClean 8017709326845

60 cm

Forno

Elétrico



Design

Design Linea

Cor Neptune Grey

Acabamentos Mate
Série Plano
Material Vidro
Tipo de vidro Clear1

Cor da serigrafia Tipo de serigrafia Estética da porta Puxador

Cor do puxador Logótipo Serigrafia em preto

Símbolos

Totalmente em vidro

Linea

Metal acetinado e preto Logótipo serigrafado

Comandos





Display EvoScreen
Tecnologia Display Display LCD

Comandos

11

Touch Control

Programas / Funções

N° funções

Funções de forno

 \Box

Estático



Ventilado



Termoventilado

ECO

Eco

•••

Grill



Base

<u></u>

Pizza



Funções microondas

Microondas



Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação



Microondas com grill

Outras funções



Descongelar por tempo



Fermentar



Na pedra



Barbecue



Fritar



Derreter



Amolecer



Pipocas



Sabbath

Programa de limpeza



VaporClean

Opções





Temporizador

comandos para





do tempo de cocção

Opções de programação Programador de início e de

Sim

Sim

Outras opções

Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Opção Showroom resistências desligadas para demonstração

Opção bloqueio de

segurança das crianças

Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas













5

1

Sim

40 W

1200 W

1750 W

Sim











Temperatura mínima

Temperatura máxima N° de níveis para

tabuleiros N° de ventiladores

N° de lâmpadas Tipo de iluminação

Lâmpada substituível pelo utilizador

Potência das lâmpadas lluminação na abertura

da porta Potência da resistência

inferior

Potência da resistência grill

25°C 250 °C



Halogénio









Tecnologia de temperatura da porta

Porta interna totalmente em vidro N° de vidros da porta Porta SoftClose para

fechar leve e silenciosamente Abertura suave

Inverter Stirrer Chaminé

Sistema de arrefecimento

Circuito de arrefecimento Porta fria

Sim

Sim

4 Sim

Sim Sim Sim Dupla

Centrifugação

Circuito de arrefecimento

duplo



Potência da resistência

2000 W

Sim

circular

Interrupção das

resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Aba para baixo

do sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

Redução da velocidade Sim

353x470x397 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Volume útil

68 I

N° de fornos 1 Potência efetiva do

microondas

900 W

1

1

Acessórios incluídos



Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 50 1 mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Tabuleiro de vidro Guias telescópicas de

extração parcial

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V

13 A

3000 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz 150 cm







Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm

AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm

GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.

PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

1

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.





Alternative products



SO6102M2B3 Preto



Symbols glossary



Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Combinado com microondas: este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidade de cocção, enquanto oferecem máxima flexibilidade.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.

ECO

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.





Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Microondas: ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.



Resistência circular + ventilador + microondas: a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.



Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.



Resistência superior + inferior +ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador. associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.



Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento guando usado com a pedra de pizza Smeg.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



Manter quente



lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.



Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.



Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.





Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



Distribuição ativa e controlada das micro-ondas: O ventilador do agitador de micro-ondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.



A tecnologia inverter permite gerar micro-ondas de forma contínua e na potência desejada O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.



Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.



Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.



A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.



ldeal para derreter barras de chocolate e manteiga para culinária utilizando o microondas.



Indicado para descongelar bolos e sobremesas no microondas.



Para preparar pipocas no microondas.