

SO6102M2G



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Metodă de gătit	Cuptor cu microunde combi
Tehnologia aburului	SpeedwaveXL
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709326845



Estetică

Estetică	Linea	Serigraphy colour	Black
Culoare	Neptune Grey	Serigraphy type	Symbols
Finisaj	Mat	Ușă	Complet pe sticlă
Design	Flat	Mâner	Linea minimal
Material	Sticlă	Culoare mâner	Metal satinat și negru
Tip sticlă	Curățare	Logo	Silk screen

Comenzi



Nume afișaj	EvoScreen	Setare control	Atingere completă
Tehnologie afișaj	LCD		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit 11

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Eco	 Grătar mare	 Bază
 Pizza		

Funcții microunde



Microunde



Ventilator asistat



Circulaire



Cuptor cu microunde + grătar

Alte funcții



Dezghețare în funcție de timp



Dovadă



Gătit în piatră



GRĂTAR



Prăjit cu Aer Cald



Topire



Topire ușoară



Floricele de porumb



Sabat

Funcții de curățare



Curățare cu vapori

Opțiuni



Opțiuni de stabilire a orei

Supraveghetor minute

Temporizatorul

Control

blocare/Siguranța copilului

Pornire întârziată și gătire automată finală

Da

1

Da

Alte opțiuni

Opțiunea demo Showroom

Preîncălzire rapidă

Țineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri

Da

Da

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă

30 °C

Temperatură maximă

250 °C

Nr. de rafturi

5

N. de ventilatoare

1

Nr. lumini

2

Tip lumină

Halogen

Lampă care poate fi înlocuită de utilizator

Da

Puterea de iluminare

40 W

Lumină atunci când ușa este deschisă

Da

Putere mai mică a elementului de încălzire

1200 W

Element grătar – Putere

1750 W

Element de încălzire circulară – Putere

2000 W

Ușă

Rece

Ușă interioară din sticlă plină

Da

Nr. total de uși de sticlă

4

Balamale moi de închidere

Da

Deschidere lină

Da

Invertor

Da

Mixer

Sì

Coș

Dublu

Sistemul de răcire

Centrifugal

Cooling duct

Double

Speed Reduction

Yes

Cooling System

Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)

353x470x397 mm

Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Controlul temperaturii	Electronic
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Material cavitate	Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



Volumul net al cavității	68 l	Putere efectivă cuptor cu microunde	900 W
Numărul de cavități	1		

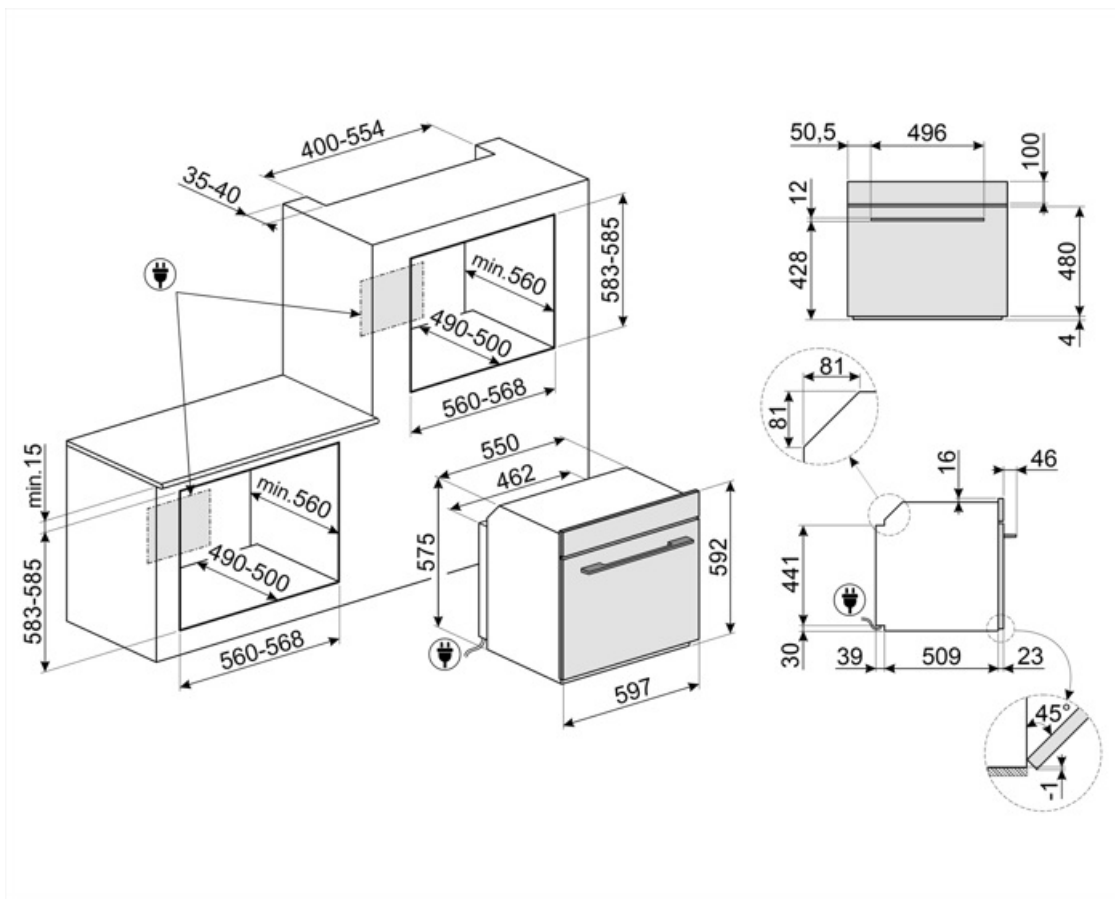
Accesorii incluse



Raft cu spătar	1	Tavă de sticlă	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1
Introducere grindă	1		

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	3000 W		



Compatible Accessories

AIRFRY

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.



ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



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.



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SFLK1

Blocare pentru copii



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.



ET50

Tavă emailată, 50 mm adâncime



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.



PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară
Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x Î 1,8 x l 37,5 cm.



Alternative products



SO6102M2B3

Negru

Symbols glossary

	Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.		Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
	Tehnologia cu coș dublu creează un flux de aer special în interiorul cavității care reduce condensul din interiorul cavității în timpul gătitului la microunde, unde cavitatea este rece și mâncarea este caldă		Cuptor cu microunde combinat: Acest cuptor permite combinarea a două moduri diferite de gătit (tradițional cu microunde). Cuptoarele combinate sporesc oportunitățile de gătit, oferind în același timp flexibilitate maximă aparatelor de uz casnic.
	Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.		...
	Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.		Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.
	Electric		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
	Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.		Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.

 Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.	 Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
 Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.	 Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
 ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit	 Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
 Microunde: Pătrunzând direct în alimente, cuptoarele cu microunde gătesc foarte repede și cu economii considerabile de energie. Potrivit pentru gătit fără grăsime, acestea sunt, de asemenea, capabile să dezghețe și să încălzească alimentele fără a modifica aspectul și aroma originală. Funcția de microunde poate fi, de asemenea, combinată cu funcțiile convenționale, cu toate avantajele rezultate. Ideal pentru toate tipurile de alimente.	 Gătitul cu utilizarea simultană a elementului de încălzire în combinație cu alimentare ventilator și cuptor cu microunde.
 Cuptor cu microunde + element grătar: Utilizarea grătarului duce la o rumenire perfectă a suprafeței alimentelor. Acțiunea cuptoarelor cu microunde permite în loc de gătit într-un timp scurt partea internă a alimentelor.	 Ventilatorul combinat cu gătitul tradițional, unde căldura este generată de sus și de jos, oferă căldură uniformă. Adăugarea funcției de microunde permite aceleași rezultate de gătit în mai puțin timp.
 Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.	 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
 KEEP_WARM_72dpi	 Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
 Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat	 Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.
 SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.	 Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște. |  | Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor. |
|  | Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci. |  | Comenzi tactile: Comenzile tactile ușor de utilizat permit programarea aparatului prin atingerea unui buton. |
|  | Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului. |  | Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri. |
|  | Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri. |  | Distribuție activă și controlată a cuptorului cu microunde Paleta ventilatorului cuptorului cu microunde distribuie undele în mod uniform în interiorul cuptorului, reducând astfel necesitatea unei plăci rotative. |
|  | Tehnologia inverterului permite generarea de microunde în mod continuu și la puterea dorită Fluxul constant, fără cicluri de pornire și oprire, vă permite să controlați cu precizie temperatura, să reduceți timpii, să evitați risipa de energie și să obțineți rezultate excelente de gătit, decongelare și reîncălzire, datorită diferenței mai mici dintre temperatura de bază și cea de suprafață a alimentelor |  | Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideale pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți |
|  | Funcție de topire a untului și a ciocolatei fără a folosi bain-marie |  | Funcție pentru a topi ușor untul și brânza Este utilă pentru a aduce rapid deserturile congelate la temperatura de servire Funcția poate fi utilizată și pentru a topi ușor înghețata |
|  | Funcție pentru prepararea floricelelor de porumb ambalate în pungi | | |