SO6102M2N



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-magnetron
Technologie	SpeedwaveXL
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709305697

Esthetiek

Esthetiek	Linea	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Zwart	**Deur**	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	**Handgreep**	Linea
Design	Plat	**Kleur handgreep**	Chroom
Materiaal	Glas	**Logo**	Geëtst
Type glas	Clear1	**Bedieningsknoppen**	Linea
Kleur serigrafie	Grijs		

Bediening

Naam display	EvoScreen	**Regeling bediening**	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 11

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbohitte
- Grote vlak-grill
- Base
- Pizza

Bereidingsfuncties met microgolven

- Magnetron
- Geventileerd
- Circulaire
- Microwave + grill

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Rijsfunctie
- Stone cooking
- BBQ
- Air-Fry
- Melt
- Soft
- Pop-corn
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Opties

Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	**Overige opties**	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen
Timer	Ja	**Showroom demo optie**	Ja
Timer	1	**Snelle voorverwarming**	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties

Minimum temperatuur	30 °C	**Deur**	Koud
Maximum temperatuur	250 °C	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Totaal aantal ruiten**	4
Dubbele ventilator	1	**Soft Close systeem**	Ja
Aantal lampen	2	**Soft open & close scharnieren**	Ja
Soort verlichting	Halogeen	**Inverter technologie**	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	**Stirrer**	Ja
Vermogen lamp	40 W	**Chimney**	Double
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Koelsysteem**	Centrifugal
Onderwarmte - vermogen	1200 W	**Koelleiding**	Dubbel
Grill - vermogen	1750 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Circulatie - vermogen	2000 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	353x470x397 mm
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja	**Temperatuurregeling**	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Deur openen	Standaard opening

Prestaties / energielabel

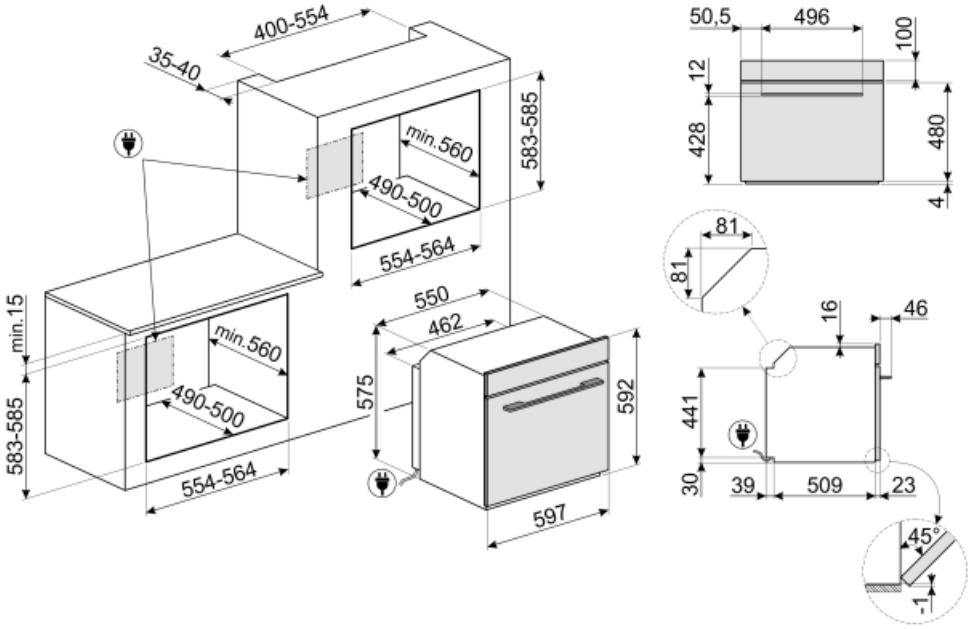
Netto inhoud	68 l	**Effectief magnetronvermogen**	900 W
Aantal ovens	1		

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	**Glazen ovenplaat**	1
Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)	1	**Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar**	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	13 A	**Lengte voedingskabel**	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		



Accessoires niet inbegrepen



AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



SFLK1

Kinderslot



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



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.



GTP2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau), geschikt voor traditionele ovens. Ze zijn gemaakt van roestvrij staal en garanderen stabiliteit en vergemakkelijken het uitnemen van de trays.



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



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.



BBQ

Dubbelzijdig

PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



Alternative products



SO6102M2B3

Zwart



SO6102M2G

Neptune Grey



SO6102M2S

Zilver

Symbols glossary (TT)



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.



Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities,while providing maximum flexibility of household appliances.



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Electric



Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.



Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.

Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.

Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

KEEP_WARM_72dpi

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: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

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

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.

Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

verlichting

Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



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

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

Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.

Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions 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

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

Function for the preparation of popcorn packaged in bags

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

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