

SO6102M2N



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Tipo de cozimento	Combi Microwave
Tecnologia a vapor	SpeedwaveXL
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709305697



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Linea
Série	Plano	Handle Colour	Chromed
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear	Control knobs	Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Controls



Nome	EvoScreen	Control setting	Botões e botões de toque
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	11
Traditional cooking functions	

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Large grill	 Base
 Pizza		

Microwave functions



Microwave



Fan assisted



Circulaire



Microwave + grill

Other functions



Defrost by time



Proving



Cozimento em pedra



BBQ



Air-Fry



Fusão



Macio



Pipocas



Sabbath

Cleaning functions



Vapor Clean

Options



Time-setting options

Delay start and automatic end cooking

Minute minder

Yes

Timer

1

Controls Lock / Child Safety

Yes

Other options

Keep warm, Eco light, Brightness, Tones

Cooking with probe thermometer

No

Multi-step cooking

No

Cozinha inteligente

No

Showroom demo option

Yes

Demo-tutorial mode

No

Touch guide

No

Chronology

No

Rapid pre-heating

Yes

GO Instantâneo

No

Technical Features



Minimum Temperature

30 °C

Maximum temperature

250 °C

No. of shelves

5

N. of fans

1

No. of lights

2

Light type

Halogen

User-replaceable light

Yes

Light Power

40 W

Light when door is opened

Yes

Lower heating element power

1200 W

Grill element - power

1750 W

Removable door

No

Full glass inner door

Yes

Removable inner door

No

Total no. of door glasses

4

Soft Close hinges

Yes

Abertura suave

Sim

Inversor

Sim

Misturador

Sim

Chaminé

Dobro

Cooling system

Centrífuga

Circuito de resfriamento

Circuito de resfriamento duplo

Circular heating element - Power	2000 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Heating suspended when door is opened	Yes	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x397 mm
Door opening type	Standard opening	Temperature control	Electronic
Door	Cool	Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Net volume of the cavity	68 l	Microwave effective power	900 W
Number of cavities	1		

Accessories Included



Rack with back stop	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	Catalytic Panels	No
Insert gird	1	Other	No
Glass tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3000 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



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

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



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

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



SFLK1

Bloqueio para crianças



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

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



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

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos
Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Alternative products



S06102M2B3

Black



S06102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary

	Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	Micro-ondas de combinação: Este forno permite combinar duas maneiras diferentes de cozinhar (tradicional com micro-ondas). Os fornos combinados aumentam as oportunidades de cozedura, ao mesmo tempo que proporcionam a máxima flexibilidade dos eletrodomésticos.		Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.		A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
	Elétrico		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletos de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	...		A tecnologia da chaminé dupla cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação dentro da cavidade durante o cozimento no microondas, onde a cavidade é fria e o alimento é quente
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

- | | |
|---|--|
|  <p>Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.</p> |  <p>Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.</p> |
|  <p>Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinham muito rapidamente e com considerável economia de energia. Adequados para cozinhar sem gordura, eles também são capazes de descongelar e aquecer alimentos sem alterar a sua aparência original e aroma. A função de micro-ondas também pode ser combinada com funções convencionais com todas as vantagens resultantes. Ideal para todos os tipos de alimentos.</p> |  <p>Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.</p> |
|  <p>Micro-ondas + elemento de grelha: O uso da grelha resulta em um perfeito escurecimento da superfície dos alimentos. A ação de micro-ondas permite em vez de cozinhar em pouco tempo a parte interna do alimento.</p> |  <p>Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função de micro-ondas permite que o mesmo cozimento resulte em menos tempo.</p> |
|  <p>Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.</p> |  <p>Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.</p> |
|  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |  <p>O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto</p> |
|  <p>Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.</p> |  <p>Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona</p> |
|  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p> |  <p>Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.</p> |

	Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.		Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
	Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.		A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
	A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.		Distribuição ativa e controlada de micro-ondas. O ventilador do agitador de micro-ondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de uma mesa giratória.
	A tecnologia do inversor permite gerar micro-ondas continuamente e com a potência desejada. O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar o desperdício de energia e permite obter excelentes resultados de cozimento, degelo e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície dos alimentos		Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.
	Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos		Função de derreter manteiga e chocolate sem utilizar o banho-maria
	Função para amaciar manteiga e queijo. É útil para levar rapidamente as sobremesas congeladas à temperatura de serviço. A função também pode ser usada para amaciar sorvetes		Função para o preparo de pipoca embalada em sacos