

SO6102M2N



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com microondas
Tecnologia Galileo	SpeedwaveXL
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709305697



Design

Design	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Preto	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Puxador série Linea
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador em cromado
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Clear1	Comandos	Comandos Série Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Comandos



Display	EvoScreen	Comandos	Knobs & touch buttons
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2

Programas / Funções

Nº funções do forno	11
Funções de forno	

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Grill	Base
Pizza		

Funções microondas

	Microondas		Microondas com ventilação		Microondas com termoventilação
--	------------	--	---------------------------	--	--------------------------------

	Microondas com grill
--	----------------------

Outras funções

	Descongelo por tempo		Fermentar		Na pedra
	Barbecue		Fritar		Derreter
	Amolecer		Pipocas		Sabbath

Programa de limpeza

	VaporClean
--	------------

Opções

	Opções de programação do tempo de cocção		Temporizador		Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças		Programador de início e de fim		Outras opções		Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
			Sim				Sim		Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração		Sim
			Sim						Pré aquecimento rápido		Sim

Especificações técnicas

	Temperatura mínima	30 °C		Temperatura máxima	250 °C		Nº de níveis para tabuleiros	5		Nº de ventiladores	1		Nº de lâmpadas	2		Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio		Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim		Potência das lâmpadas	40 W		Iluminação na abertura da porta	Sim		Potência da resistência inferior	1200 W		Potência da resistência grill	1750 W		Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria		Porta interna totalmente em vidro	Sim		Nº de vidros da porta	4		Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim		Abertura suave	Sim		Inverter	Sim		Stirrer	Sim		Chaminé	Dupla		Sistema de arrefecimento	Centrifugação		Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
--	--------------------	-------	--	--------------------	--------	--	------------------------------	---	--	--------------------	---	--	----------------	---	--	--------------------	-------------------------	--	--------------------------------------	-----	--	-----------------------	------	--	---------------------------------	-----	--	----------------------------------	--------	--	-------------------------------	--------	--	------------------------------------	---------------------------------	--	-----------------------------------	-----	--	-----------------------	---	--	--	-----	--	----------------	-----	--	----------	-----	--	---------	-----	--	---------	-------	--	--------------------------	---------------	--	---------------------------	---------------------------------

Potência da resistência circular	2000 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x397 mm
Abertura da porta	Aba para baixo	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
		Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean

Prestações / Etiqueta energética



Volume útil	68 l	Potência efetiva do microondas	900 W
Nº de fornos	1		

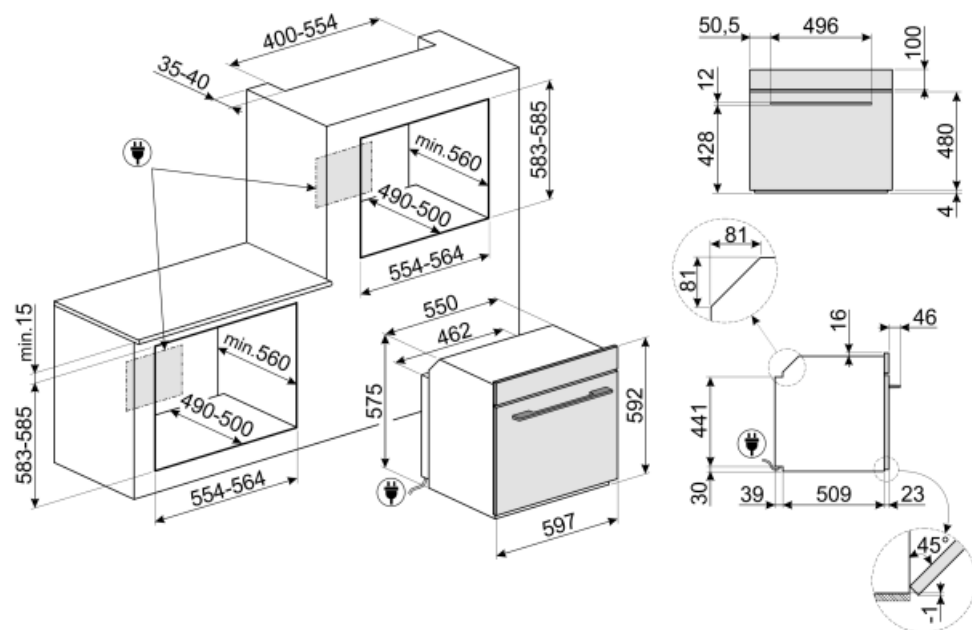
Acessórios incluídos



Grelha com travão	1	Tabuleiro de vidro	1
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração parcial	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



Not included accessories

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.

SFLK1



Bloqueio de segurança para crianças

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

ET20



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

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



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.

PR3845X



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

GTT2



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

BBQ



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.

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

Alternative products



SO6102M2B3

Preto



SO6102M2G

Neptune Grey



SO6102M2S

Silver

Symbols glossary (TT)



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.



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



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



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



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.



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



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.



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



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.



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



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.



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.



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.

	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 quando usado com a pedra de pizza Smeg.
	Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.		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		Iluminação 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.		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.



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



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 a cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.



Ideal 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.