

# SO6102M2S




<b>Categorie</b>	60 cm
<b>Product familie</b>	Oven
<b>Stroomvoorziening</b>	Elektrisch
<b>Bereidingswijze</b>	Combi-microgolf
<b>Galileo technologie</b>	SpeedwaveXL
<b>Reinigingsysteem</b>	Vapor Clean reiniging
<b>EAN-code</b>	8017709296872



## Design

<b>Design</b>	Linea	<b>Type zeefdruk</b>	Symbolen
<b>Kleur</b>	Zilver	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Afwerking</b>	Glanzend	<b>Handvat</b>	Linea
<b>Design</b>	Plat	<b>Kleur handvat</b>	Chroom
<b>Materiaal</b>	Glas	<b>Logo</b>	Geëts
<b>Type glas</b>	Stopsol	<b>Bedieningsknoppen</b>	Linea
<b>Kleur serigrafie</b>	Wit		

## Bediening

			
<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Bediening</b>	Knobs & touch buttons
<b>Display</b>	LCD	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2





## Programma's / Functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	11
----------------------------	----

## Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Statisch + ventilator	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo: ventilator + circulaire + statisch	 Grote grill	 Onderwarmte
 Pizza		

## Bereidingsfuncties met microgolven

 Microgolfoven	 Microgolf + boven- en onderwarmte + ventilator	 Microgolf + circulaire + ventilator
 Microgolf + grill		

## Overige functies

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

## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

## Opties



<b>Tijdsinstelling</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Andere opties</b>	Warmhoudfunctie, Eco light, Geluiden, Helderheid
Timer	Ja	<b>Showroom demo optie</b>	Ja
Timer	1	<b>Snel voorverwarmen</b>	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

## Technische specificaties



<b>Minimum temperatuur</b>	30 °C	<b>Deur</b>	Koud
<b>Maximum temperatuur</b>	250 °C	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Totaal aantal ruiten</b>	4
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Soft Close scharnieren</b>	Ja
<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Soft open &amp; close scharnieren</b>	Ja
<b>Type lamp</b>	Halogeen	<b>Inverter technologie</b>	Ja
<b>User-replaceable light</b>	Ja	<b>Stirrer</b>	Ja
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Chimney</b>	Double
<b>Verlichting bij opening deur</b>	Ja	<b>Koelsysteem</b>	Centrifugal
<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W	<b>Koelleiding</b>	Dubbel
<b>Grill - vermogen</b>	1750 W	<b>Reductie snelheid koelsysteem</b>	Ja
<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	353x470x397 mm
<b>Warmte onderbroken bij openen deur</b>	Ja	<b>Temperatuurcontrole</b>	Elektronisch
<b>Opening deur</b>	Standaard opening	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel



<b>Netto volume</b>	68 l	<b>Effectief vermogen microgolf</b>	900 W
<b>Aantal ovens</b>	1		

## Meegeleverde accessoires



<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Glazen ovenplaat</b>	1
<b>Geëmailleerde diepe ovenschaal (50 mm)</b>	1	<b>Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar</b>	1
<b>Inzetrooster</b>	1		

## Elektrische aansluiting

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



## Not included accessories

### AIRFRY



#### ET20

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 20 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.



#### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



#### SFLK1

Child lock



### BBQ

Dubbelzijdig



#### ET50

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 50 mm.



#### GTT2

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SO-)



#### PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom



#### 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.



---

## Alternative products

---



**S06102M2B3**















Zwart























**S06102M2G**

Neptune Grey

## Symbols glossary

 <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>	 <p>Quadruple glazed: Number of glazed doors.</p>
 <p>Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking. The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.</p>	 <p>Elektrische aansluiting</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. De bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>
 <p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobbles and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>	 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>
 <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>	 <p>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.</p>

- |  |  |
|--|--|
|  <p>Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>                  |
|  <p>Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>  |
|  <p>Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt</p>   |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>  |
|  <p>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</p>  |  <p>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%.</p>                                |
|  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p>  |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>   |
|  <p>Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.</p>  |  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>  |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>   |
|  <p>EVOscreen display + bedieningsknoppen</p>  |  <p>Active and controlled microwave distribution The Microwave Stirrer fan distributes the waves evenly within the oven, reducing the need for a turntable.</p>   |





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.



The double chimney technology creates a special airflow inside the cavity that reduces the condensation 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.



Speciale kookfunctie voor de dubbelzijdige plaat-BBQ. Geschikt voor het nabootsen van sappige en knapperige gerechten in de oven met de typische smaak van gegrild koken. De geribbelde kant is bijzonder geschikt voor vleeswaren en kazen; de gladde kant voor vis, zeevruchten en groenten.



Speciale kookfunctie voor de pizzasteen STONE. Ideaal voor het bakken van pizza's met hetzelfde resultaat als een typische houtgestookte oven. Kan ook worden gebruikt voor het bakken van brood, focaccia's en andere recepten zoals taarten, vlaaien of koekjes.



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



Function for the preparation of popcorn packaged in bags.