SO6102M2B3



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	8017709327729

Design

Design	Linea	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Cor	Preto	**Estética da porta**	Porta totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	**Puxador**	Linea minimal
Série	Plano	**Cor do puxador**	Puxador em preto
Material	Vidro	**Logótipo**	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Clear1	**Cor dos comandos**	Preto mate
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Comandos

Display	EvoScreen	**Comandos**	Comandos Touch Control
Tecnologia Display	Display LCD		

Programas / Funções

Nº funções do forno 11

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Eco
- Grill
- Base
- Pizza

Funções microondas

Microondas

Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação

Microondas com grill

Outras funções

Descongelar por tempo

Fermentar

Na pedra

Barbecue

Fritar

Derreter

Amolecer

Pipocas

Sabbath

Programa de limpeza

VaporClean

Opções



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

Especificações técnicas



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

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

Performance / Etiqueta energética



Volume útil	68 l	**Potência efetiva do microondas**	900 W
N° de fornos	1		

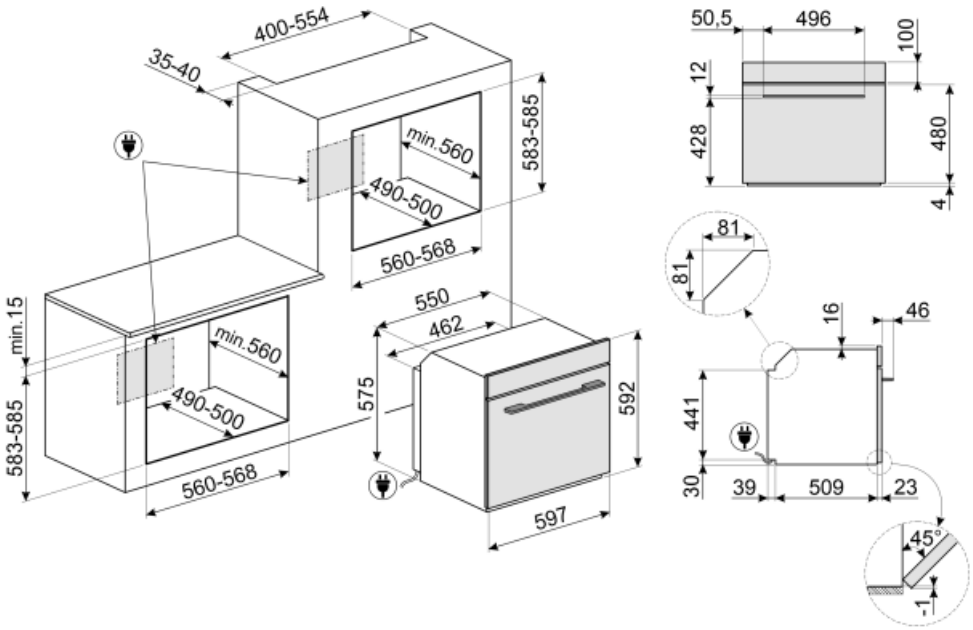
Acessórios incluídos



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**	150 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
1

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



SO6102M2N

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.



A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.



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.



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.



Combinado com microondas: este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidade 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.



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.



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.

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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.

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.

Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.

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.

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.

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.