

SO6101TB3



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Tecnologia a vapor	Traditional
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709327668



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Door	Full glass
Colour	Black	Handle	Linea minimal
Série	Plano	Handle Colour	Black
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear	Control knobs	Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	Controls colour	Matt black
Tipo de serigrafia	Símbolos		

Controls



Nome	CompactScreen	Control setting	Knobs
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	10
--------------------------	----

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

Other functions

 Defrost by time	 Proving	 Sabbath
--	---	---

Cleaning functions

 Vapor Clean
--

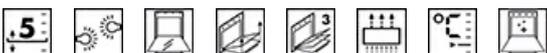
Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	1
Controls Lock / Child Safety	Yes

Other options	Keep warm
Showroom demo option	Yes
Rapid pre-heating	Yes

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C
Maximum temperature	280 °C
No. of shelves	5
N. of fans	1
No. of lights	1
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
Circular heating element - Power	2000 W
Heating suspended when door is opened	Yes

Door opening type	Standard opening
Door	Temperate door
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
Soft Close hinges	No
Chaminé	Fixa
Cooling system	Tangential
Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class A+
Net volume of the cavity 68 l
Energy consumption per cycle in conventional mode 1.15 KWh
Consumo de energia em modo convencional 4.14 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado 2.45 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.68 KWh
Number of cavities 1
Energy efficiency index 81 %

Accessories Included

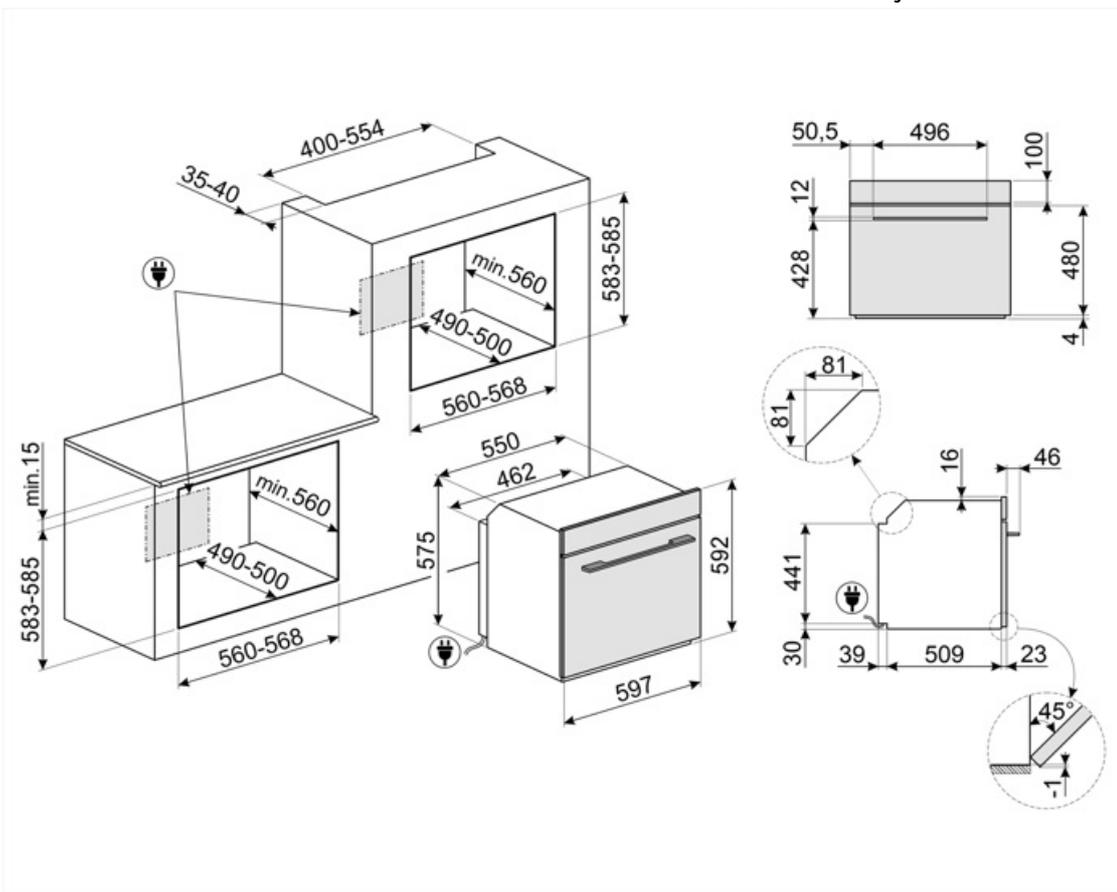
Rack with back and side stop 1
Bandeja profunda esmaltada (50mm) 1

Insert grid 1

Electrical Connection

Plug No
Voltage 220-240 V
Current 13 A

Nominal power 3000 W
Frequency (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 150 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.



Symbols glossary

 <p>Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.</p>	 <p>A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.</p>
 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>	 <p>Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>...</p>	 <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>
 <p>Elétrico</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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>	 <p>Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.</p>
 <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>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades 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>Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.</p>

-  **Função pizza:** A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **O ar a 40°C** proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lèveada. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto
-  **Sábado** Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona
-  **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.
-  **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**
-  **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.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Pré-aquecimento rápido:** A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **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.**