

# 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



|                                     |                                       |                             |           |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------|
| <b>Time-setting options</b>         | Delay start and automatic end cooking | <b>Other options</b>        | Keep warm |
| <b>Minute minder</b>                | Yes                                   | <b>Showroom demo option</b> | Yes       |
| <b>Timer</b>                        | 1                                     | <b>Rapid pre-heating</b>    | Yes       |
| <b>Controls Lock / Child Safety</b> | Yes                                   |                             |           |

## Technical Features



|  |         |   |                                  |
|--|---------|---|----------------------------------|
| <b>Minimum Temperature</b>                   | 30 °C   | <b>Door opening type</b>                      | Standard opening                 |
| <b>Maximum temperature</b>                   | 280 °C  | <b>Door</b>                                   | Temperate door                   |
| <b>No. of shelves</b>                        | 5       | <b>Removable door</b>                         | Yes                              |
| <b>N. of fans</b>                            | 1       | <b>Full glass inner door</b>                  | Yes                              |
| <b>No. of lights</b>                         | 1       | <b>Removable inner door</b>                   | Yes                              |
| <b>Light type</b>                            | Halogen | <b>Total no. of door glasses</b>              | 3                                |
| <b>User-replaceable light</b>                | Yes     | <b>Soft Close hinges</b>                      | No                               |
| <b>Light Power</b>                           | 40 W    | <b>Chaminé</b>                                | Fixa                             |
| <b>Light when door is opened</b>             | Yes     | <b>Cooling system</b>                         | Tangential                       |
| <b>Lower heating element power</b>           | 1200 W  | <b>Circuito de resfriamento</b>               | Circuito de resfriamento simples |
| <b>Grill element - power</b>                 | 1750 W  | <b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b> | 353x470x401 mm                   |
| <b>Circular heating element - Power</b>      | 2000 W  | <b>Temperature control</b>                    | Electronic                       |
| <b>Heating suspended when door is opened</b> | Yes     | <b>Cavity material</b>                        | 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

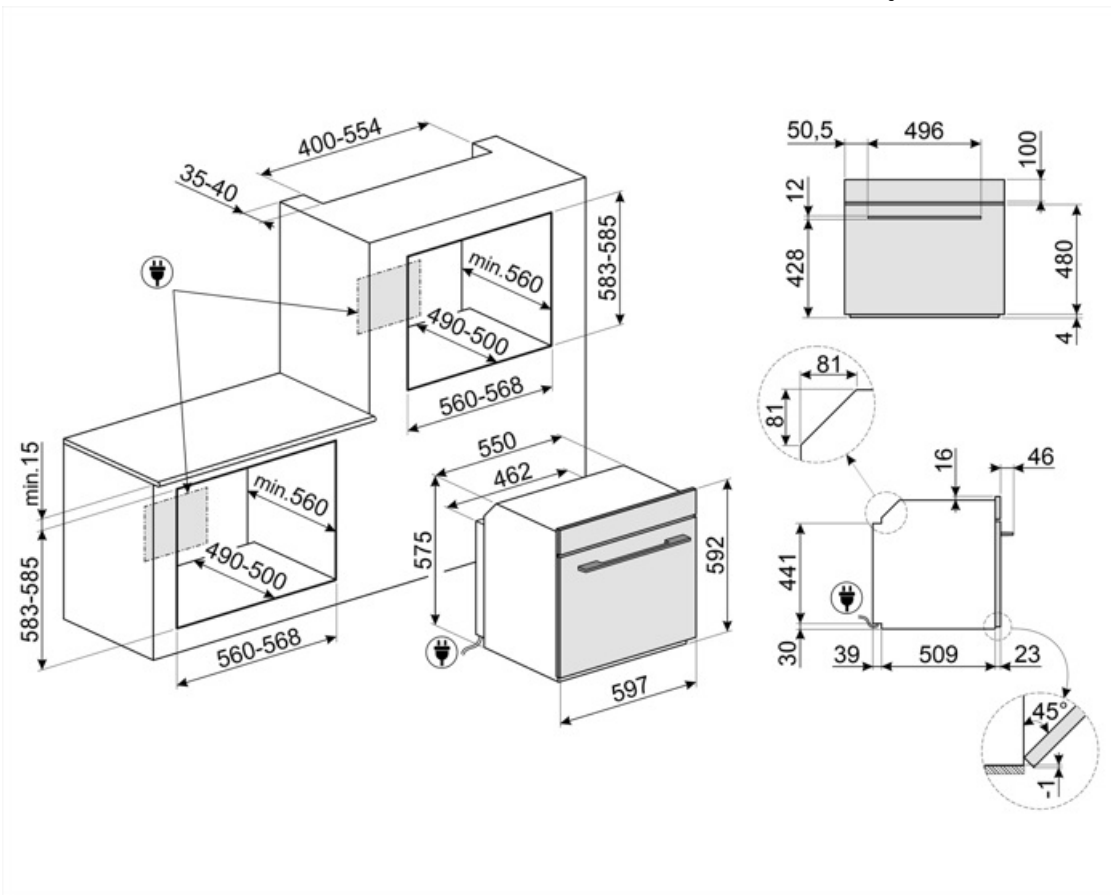
**Rack with back and side stop** 1  
**Bandeja profunda esmaltada (50mm)** 1

**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

-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  ...
-  Elétrico
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  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.
-  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.
-  Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  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.

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.   |    | 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. |
|    | Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.   |    | O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.   |
|    | KEEP_WARM_72dpi   |    | Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.   |
|    | 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   |    | Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.   |
|    | Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona   |    | O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.   |
|  | 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.   |