

# SO6102TG



<b>Categorie</b>	60 cm
<b>Familie</b>	Oven
<b>Voeding</b>	Elektrisch
<b>Warmte bron</b>	Elektrisch
<b>Bereidingswijze</b>	Thermogeventileerd
<b>Technologie</b>	Traditional
<b>Reinigingssysteem</b>	Vapor Clean
<b>EAN-code</b>	8017709326890



## Design

<b>Esthetiek</b>	Linea	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Kleur</b>	Neptune Grey	<b>Type zeefdruk</b>	Symbolen
<b>Afwerking</b>	Mat	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Design</b>	Plat	<b>Handgreep</b>	Linea minimal
<b>Materiaal</b>	Glas	<b>Kleur handgreep</b>	Satin metal and black
<b>Type glas</b>	Clear1	<b>Logo</b>	Geëtst

## Bediening



<b>Naam display</b>	EvoScreen	<b>Regeling bediening</b>	Touch control
<b>Display technologie</b>	LCD		

## Programma's / functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	10
----------------------------	----


## Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

## Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Rijsfunctie	 Stone cooking
 BBQ	 Air-Fry	 Sabbath

## Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

## Opties



<b>Opties</b>	<b>Automatische in- en uitschakeling</b>	<b>Overige opties</b>	<b>Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen</b>
<b>Opties tijdprogrammering</b>			
<b>Timer</b>	Ja	<b>Showroom demo optie</b>	Ja
<b>Timer</b>	1	<b>Snelle voorverwarming</b>	Ja
<b>Kinderbeveiliging</b>	Ja		

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	68 l	<b>Deur openen</b>	Standaard opening
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Deur</b>	Koud
<b>Minimum temperatuur</b>	25 °C	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Maximum temperatuur</b>	280 °C	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Totaal aantal ruiten</b>	3
<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Soft Close systeem</b>	Ja
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Soft open &amp; close scharnieren</b>	Ja
<b>Lamp vervangbaar</b>	Ja	<b>Chimney</b>	Fixed
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Koelleiding</b>	Enkel
<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W		
<b>Grill - vermogen</b>	1750 W		

---

<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	353x470x401 mm
<b>Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur</b>	Ja	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektronisch
		<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel

---



<b>Energieklasse</b>	A+	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	2,45 MJ
<b>Netto inhoud</b>	68 l	<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht</b>	0,68 kWh
<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel</b>	1,15 kWh	<b>Aantal ovens</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	4,14 MJ	<b>Energie-efficiëntie-index</b>	81 %

## Meegeleverde accessoires

---



<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Inzetrooster</b>	1
<b>Bakplaat (20 mm)</b>	1	<b>Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar</b>	1
<b>Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)</b>	1		

## Elektrische aansluiting

---

<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Nominale aansluitwaarde</b>	3000 W
<b>Stekker</b>	Nee	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Stroom</b>	13 A	<b>Lengte voedingskabel</b>	150 cm



## Compatibele Accessoires

### AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



### BBQ

Dubbelzijdig



### ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



### GTT2

Totally 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

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



### 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.



### AIRFRY2

Air fryer tray. 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.



### ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### GTP2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau), geschikt voor traditionele ovens. Ze zijn gemaakt van roestvrij staal en garanderen stabiliteit en vergemakkelijken het uitnemen van de trays.



### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



### SFLK1

Kinderslot



### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. 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



---

## Alternative products

















---





















**SO6102TB3**

Zwart

## Symbols glossary

- |  |   |
|--|---|
|  <p>Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.</p>  |  <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>  |
|  <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p>   |  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>  |
|  <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>   |  <p>The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.</p>  |
|  <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>  |  <p>Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.</p>   |
|  <p>Electric</p>   |  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</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>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>              |  <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p> |
|  <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p>  |  <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>   |

- |  |   |
|--|---|
|  <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.</p>   |  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |
|  <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</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>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p>   |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>   |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>  |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>  |
|  <p>verlichting</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>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</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>Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.</p>   |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>   |



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



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 capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions 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