# SO6102TG



| | |
|---|---|
| **Dimensões** | 60 cm |
| **Família** | Forno |
| **Tipo de energia** | Elétrico |
| **Fonte de energia do forno** | Elétrico |
| **Tipo de cocção** | Termoventilado |
| **Tecnologia Galileo** | Tradicional |
| **Sistema de limpeza** | VaporClean |
| **Código EAN** | 8017709326890 |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Linea | **Cor da serigrafia** | Serigrafia em preto |
| **Cor** | Neptune Grey | **Tipo de serigrafia** | Símbolos |
| **Acabamentos** | Mate | **Estética da porta** | Totalmente em vidro |
| **Série** | Plano | **Puxador** | Linea |
| **Material** | Vidro | **Cor do puxador** | Metal acetinado e preto |
| **Tipo de vidro** | Clear1 | **Logótipo** | Logótipo serigrafado |

## Comandos

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

## Programas / Funções

| | |
|---|---|
| **N° funções** | 10 |

**Funções de forno**

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- Eco
- Grill
- Grill ventilado
- Base
- Base com termoventilador
- Pizza

**Outras funções**

- Descongelar por tempo
- Fermentar
- Na pedra
- Barbecue
- Fritar
- 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 |
| **Bloqueio de comandos de segurança para crianças** | Sim | **Pré aquecimento rápido** | Sim |

## Especificações técnicas

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacidade (L)** | 68 l | **Abertura da porta** | Aba para baixo |
| **Cavity** | QS-Galileo | **Tecnologia de temperatura da porta** | Porta fria |
| **Temperatura mínima** | 25 °C | **Porta desmontável** | Sim |
| **Temperatura máxima** | 280 °C | **Porta interna totalmente em vidro** | Sim |
| **Nº de níveis para tabuleiros** | 5 | **Vidro interno removível** | Sim |
| **Nº de ventiladores** | 1 | **Nº de vidros da porta** | 3 |
| **Nº de lâmpadas** | 2 | **Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente** | Sim |
| **Tipo de iluminação** | Halogénio | **Abertura suave** | Sim |
| **Lâmpada substituível pelo utilizador** | Sim | **Chaminé** | Fixa |
| **Potência das lâmpadas** | 40 W | **Sistema de arrefecimento** | Tangencial |
| **Iluminação na abertura da porta** | Sim | **Circuito de arrefecimento** | Circuito de arrefecimento simples |
| **Potência da resistência inferior** | 1200 W | | |

| | |
|---|---|
| **Potência da resistência grill** | 1750 W |
| **Potência da resistência circular** | 2000 W |
| **Interrupção das resistências na abertura da porta** | Sim |
| **Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** | 353x470x401 mm |
| **Controlo da temperatura** | Eletrónico |
| **Material da cavidade** | Esmalte EverClean |

## Performance / Etiqueta energética




| | |
|---|---|
| **Classe energética** | A+ |
| **Volume útil** | 68 l |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção natural** | 1.15 kWh |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção natural:** | 4.14 MJ |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** | 2.45 MJ |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** | 0.68 kWh |
| **N° de fornos** | 1 |
| **Índice de eficiência energética** | 81 % |

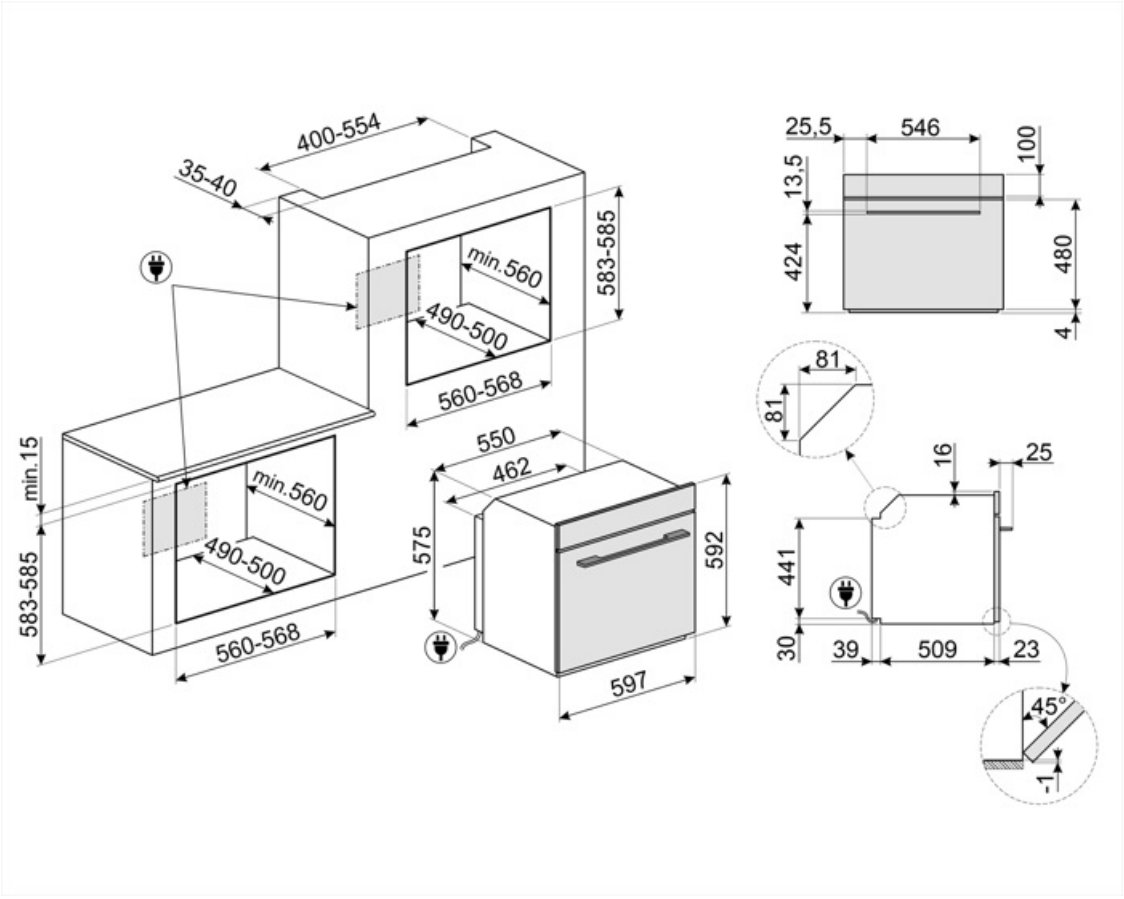
## Acessórios incluídos



| | |
|---|---|
| **Grelha com travão** | 1 |
| **Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade** | 1 |
| **Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade** | 1 |
| **Grelha para inserir no tabuleiro** | 1 |
| **Guias telescópicas de extração parcial** | 1 |

## Ligação elétrica

| | |
|---|---|
| **Tensão (Volts)** | 220-240 V |
| **Ficha elétrica** | Não |
| **Corrente (Amperes)** | 13 A |
| **Potência elétrica nominal** | 3000 W |
| **Frequência (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Comprimento do cabo de alimentação** | 150 cm |


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
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

## Acessórios Compatíveis



**AIRFRY2**

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 peixe, garantindo uma crocância perfeita.



**ET20**

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 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**

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



**STONE2**

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.



**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.



**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



**GTT2**

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.



**PR3845X**

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

## Alternative products



**SO6102TB3**

Preto

# Symbols glossary



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.




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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.

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.

Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.

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.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

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.




Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.