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

Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A+	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	2,45 MJ
Volume útil	68 l	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	0,68 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1,15 kWh	**N° de fornos**	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	4,14 MJ	**Índice de eficiência energética**	81 %

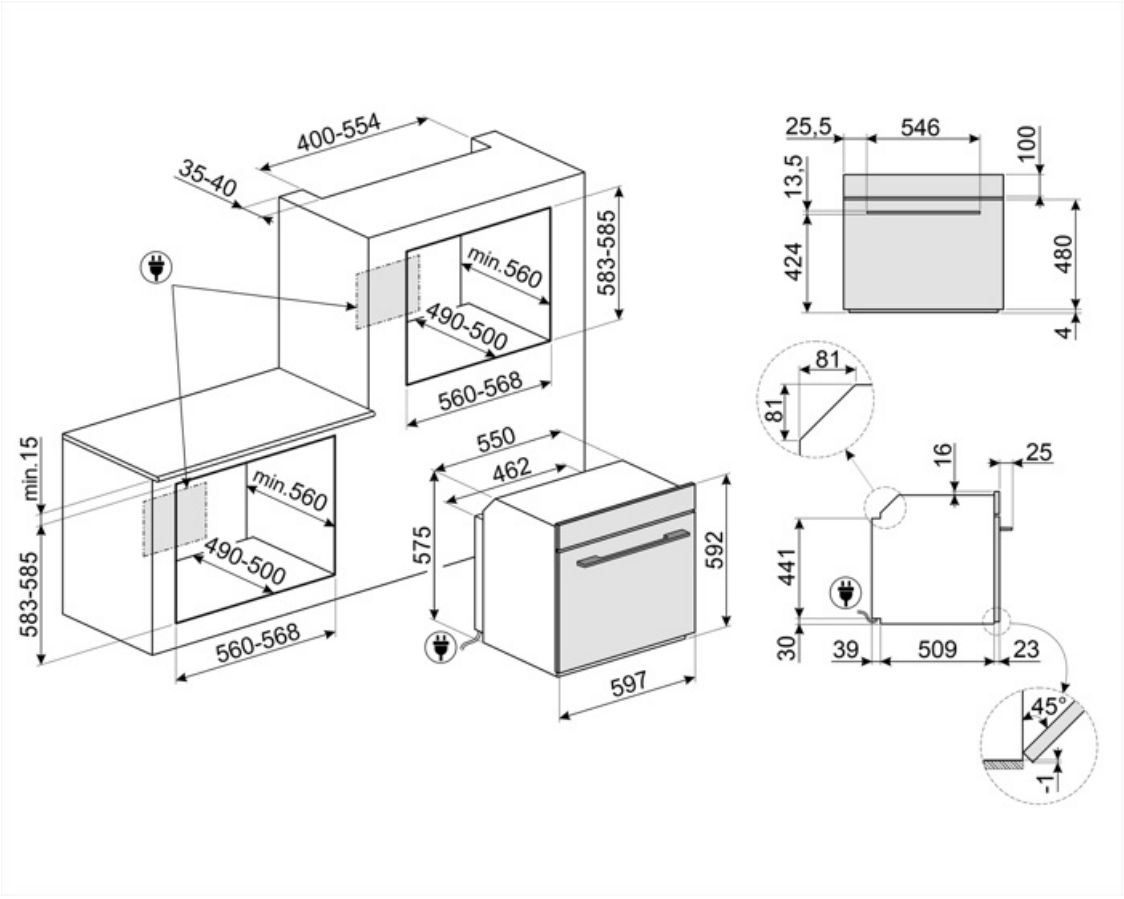
Acessórios incluídos



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

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Potência elétrica nominal**	3000 W
Ficha elétrica	Não	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	**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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.



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.