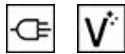


SO6102TG



| | |
|---------------------------|----------------|
| 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 |
| Tecnologia Display | Display LCD |

Comandos

Touch Control

Programas / Funções

| | |
|------------|----|
| Nº 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 |
| Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças | Sim | Pré aquecimento rápido | Sim |

Especificações técnicas



| | | | |
|---|-----------|---|----------------------------------|
| Capacidade (L) | 721 | Abertura da porta | Aba para baixo |
| Temperatura mínima | 25 °C | Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Temperatura máxima | 280 °C | Porta desmontável | Sim |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Nº de ventiladores | 1 | Vidro interno removível | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Nº de vidros da porta | 3 |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Abertura suave | Sim |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Chaminé | Fixa |
| Illuminação na abertura da porta | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Círculo de arrefecimento | Círculo de arrefecimento simples |

| | | | |
|--|--------|--|-------------------|
| 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 natural | 0,68 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 1,15 kWh | Nº 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 |



Acessórios Compatíveis

AIRFRY



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 peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

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

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.

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.



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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

STONE

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 420x375x18 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.



Alternative products



SO6102TB3

Preto

Symbols glossary

| | | | |
|---|--|---|---|
|  A ^b | Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE. |  | 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. |  | 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. |  | A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado. |
|  | Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade. |  | 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. |
|  | 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 superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover 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. |  | 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 + 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 quantidades, 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. |  | 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. |



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.