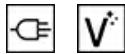


# SO6102TG

**Categorie**

60 cm

**Familia de produse**

Cuptor

**Alimentare cu energie**

Electric

**Sursă de căldură**

ENERGIE ELECTRICĂ

**Metodă de gătit**

Termo-ventilat

**Tehnologia aburului**

Tradițional

**Sistem de curățare**

Curățare cu vaporii

**Cod EAN**

8017709326890



## Estetică

**Estetică**

Linea

**Serigraphy colour**

Black

**Culoare**

Neptune Grey

**Serigraphy type**

Symbols

**Finisaj**

Mat

**Ușă**

Complet pe sticlă

**Design**

Flat

**Mâner**

Linea minimal

**Material**

Sticlă

**Culoare mâner**

Metal satinat și negru

**Tip sticlă**

Curățare

**Logo**

Silk screen

## Comenzi

**Nume afișaj**

EvoScreen

**Setare control**

Atingere completă

**Tehnologie afișaj**

LCD

## Programe/functii

**Nr. de funcții de gătit**

10

### Funcții tradiționale de gătit

	Static		Ventilator asistat		Circulaire
	Turbo		Eco		Grătar mare
	Grătar ventilator (mare)		Bază		Circulaire + inferior
	Pizza				

### Alte funcții

	Dezghețare în funcție de timp		Dovadă		Gătit în piatră
	GRĂTAR		Prăjit cu Aer Cald		Sabat

### Funcții de curățare

	Curățare cu vaporii
--	---------------------

## Optiuni



<b>Optiuni de stabilire a orei</b>	Pornire întârziată și gătire automată finală	<b>Alte opțiuni</b>	Țineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri
<b>Supraveghetor minute</b>	Da	<b>Opțiunea demo</b>	Da
<b>Temporizatorul</b>	1	<b>Showroom</b>	
<b>Control blocare/Siguranța copilului</b>	Da	<b>Preîncălzire rapidă</b>	Da

## Caracteristici tehnice



<b>Temperatură minimă</b>	25 °C	<b>Ușă</b>	Rece
<b>Temperatură maximă</b>	280 °C	<b>Ușă detașabilă</b>	Da
<b>Nr. de rafturi</b>	5	<b>Ușă interioară din sticlă plină</b>	Da
<b>N. de ventilatoare</b>	1	<b>Ușă interioară detașabilă</b>	Da
<b>Nr. lumini</b>	2	<b>Nr. total de uși de sticlă</b>	3
<b>Tip lumină</b>	Halogen	<b>Balamale moi de închidere</b>	Da
<b>Lampă care poate fi înlocuită de utilizator</b>	Da	<b>Deschidere lină</b>	Da
<b>Puterea de iluminare</b>	40 W	<b>Coș</b>	Fix
<b>Lumină atunci când ușa este deschisă</b>	Da	<b>Sistemul de răcire</b>	Tangențial
<b>Putere mai mică a elementului de încălzire</b>	1200 W	<b>Cooling duct</b>	Single
<b>Element grătar – Putere</b>	1750 W	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	No

Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (îxLxA)	353x470x401 mm
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Controlul temperaturii	Electronic
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Material cavitare	Email mereu curat

## Etichetă performanță/energie



68 lt

Clasa de eficiență energetică	A+	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Volumul net al cavității	68 l	Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	0.68 KWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.15 KWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	4.14 MJ	Indicele de eficiență energetică	81 %

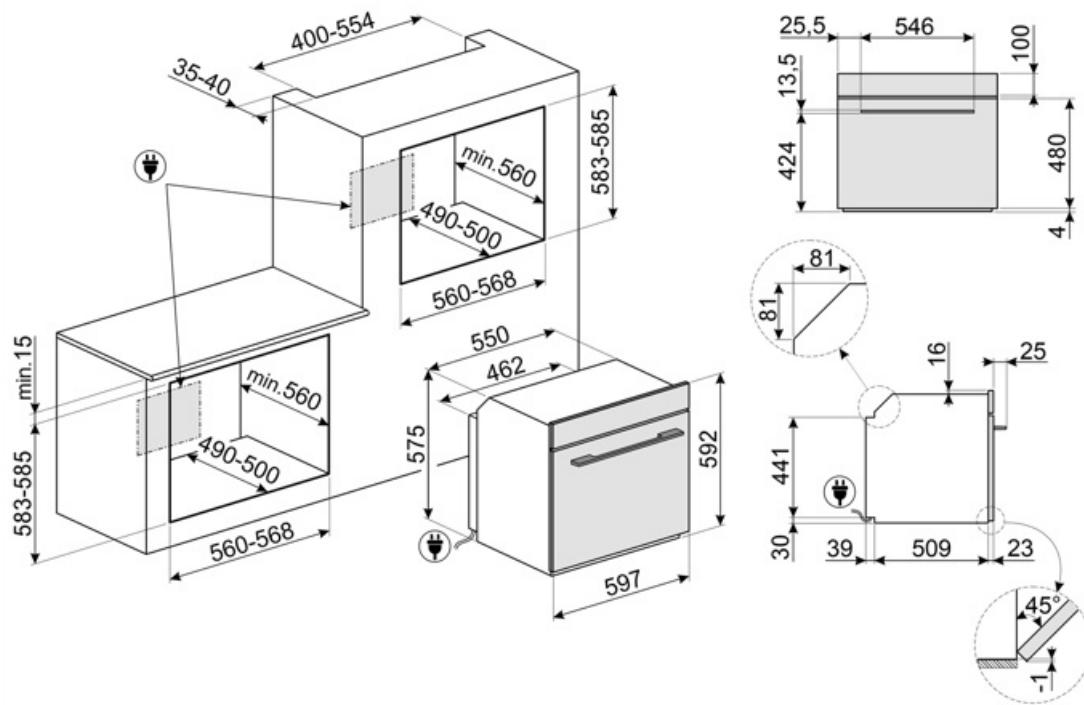
## Accesorii incluse



Raft cu spătar	1	Introducere grindă	1
Tavă emailată (20 mm)	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1		

## Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	3000 W		



## 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.

### ET20



Tavă emailată, 20 mm adâncime



### 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



Lopătă de pizza cu mânerului pliabil  
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



### SFLK1

Blocare pentru copii



### BBQ

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.



### ET50

Tavă emailată, 50 mm adâncime



### 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

Otel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



### STONE

Piatră refracțiară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleasi rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemn. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x I 37,5 cm.



---

## Alternative products

---



**SO6102TB3**

Negru

## Symbols glossary



Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri succulente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.



A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.



Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.



Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.



Electric



Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectoante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.



Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.



Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafetei.



...



Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului. Optiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.



Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a peretilor cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme. Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafetele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai succulente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.

	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Concepție pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cupoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
	Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.		Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuporului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
	ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cupor fără a preîncălzi compartimentul de gătit		Grătar: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă a mâncărurilor.
	Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Aceasta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.		Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.
	Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuporului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.		Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
	Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.		KEEP_WARM_72dpi
	Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuporului.		Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneti aluatul în cavitatea pentru a fi alocat.
	Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de fază de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.		SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.
	Cavitatea cuporului are 5 niveluri diferite de gătit.		Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniste.



Şine telescopice: Vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.



Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjitură, sufleuri, budinci.



Comenzi tactile: Comenzile tactile ușor de utilizat permit programarea aparatului prin atingerea unui buton.



Curătarea cu vapor: o funcție simplă de curătare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractoră dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemn obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți.