

SO6102TN




Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Technologie	Traditional
Reinigingsstelsel	Vapor Clean
EAN-code	8017709301675



Design

Esthetiek	Linea	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	Handgreep	Linea
Design	Plat	Kleur handgreep	Chroom
Materiaal	Glas	Logo	Geëtst
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Linea
Kleur serigrafie	Grijs		

Bediening

			
Naam display	EvoScreen	Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	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



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

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Deur	Koud
Maximum temperatuur	280 °C	Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal kookniveaus	5	Volledig glazen binnendeur	Ja
Dubbele ventilator	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal lampen	2	Totaal aantal ruiten	3
Soort verlichting	Halogeen	Soft Close systeem	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Soft open & close scharnieren	Ja
Vermogen lamp	40 W	Chimney	Fixed
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Koelleiding	Enkel
Grill - vermogen	1750 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x401 mm
Circulatie - vermogen	2000 W		

Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja	Temperatuurregeling	Elektronisch
Deur openen	Standaard opening	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Netto inhoud	68 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.68 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Energie-efficiëntie-index	81 %

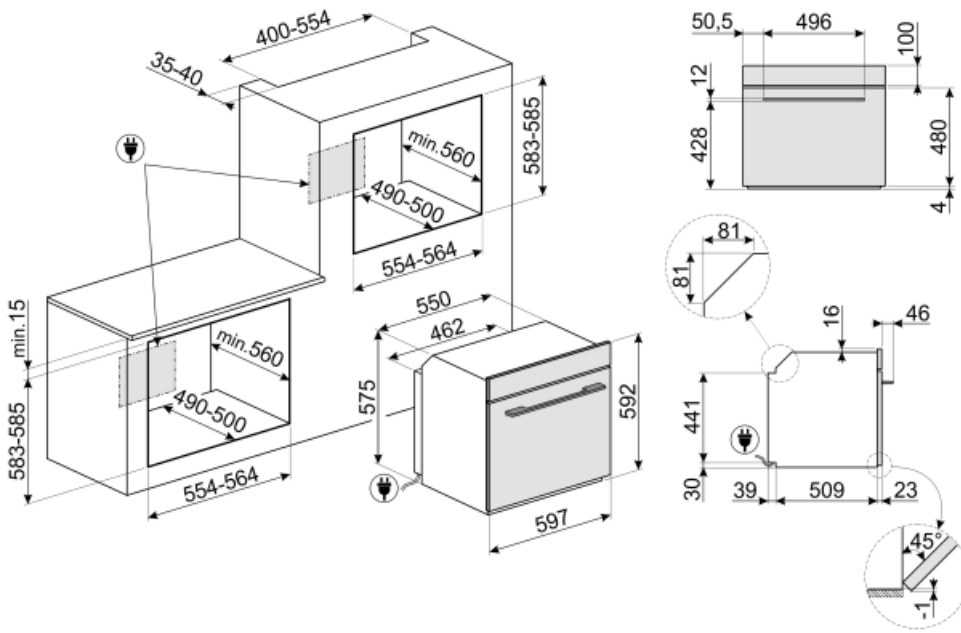
Meegeleverde accessoires



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

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		



Accessoires niet inbegrepen

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.



SFLK1

Kinderslot



PR3845X

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



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.



BBQ

Dubbelzijdig



PALPZ

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



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.



PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



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.



Alternative products



S06102TG
Neptune Grey





































S06102TS
Zilver



S06102TB3
Zwart

Symbols glossary (TT)

 <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>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</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>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>

-  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.
-  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.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  verlichting
-  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%.
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
-  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
-  The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.
-  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.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  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
-  SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
-  Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.
-  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.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  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.



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.



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