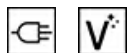


SO6102TN



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Tecnologia a vapor	Traditional
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709301675



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Linea
Série	Plano	Handle Colour	Chromed
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear	Control knobs	Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Controls



Nome	EvoScreen	Control setting	Botões e botões de toque
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	10
--------------------------	----

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

Other functions

 Defrost by time	 Proving	 Cozimento em pedra
 BBQ	 Air-Fry	 Sabbath

Cleaning functions

 Vapor Clean
--

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	1
Controls Lock / Child Safety	Yes
Other options	Keep warm, Eco light, Brightness, Tones
Cooking with probe thermometer	No
Multi-step cooking	No

Cozinha inteligente	No
Showroom demo option	Yes
Demo-tutorial mode	No
Touch guide	No
Chronology	No
Rapid pre-heating	Yes
GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C
Maximum temperature	280 °C
No. of shelves	5
N. of fans	1
No. of lights	2
Light type	Halogen
User-replaceable light	Yes
Light Power	40 W
Light when door is opened	Yes

Door	Cool
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
Soft Close hinges	Yes
Abertura suave	Sim
Chaminé	Fixa
Cooling system	Tangential

Lower heating element power	1200 W
Grill element - power	1750 W
Circular heating element - Power	2000 W
Heating suspended when door is opened	Yes
Door opening type	Standard opening

Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A+
Net volume of the cavity	68 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 kWh
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.45 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.68 kWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	81 %

Accessories Included



Rack with back stop	1
Enamelled tray (20mm)	1
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1
Insert gird	1

Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Catalytic Panels	No
Other	No

Electrical Connection

Plug	No
Voltage	220-240 V
Current	13 A

Nominal power	3000 W
Frequency (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



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

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



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

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



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

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



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.



PR3845N

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos



SFLK1

Bloqueio para crianças



Alternative products



S06102TG
Neptune Grey



S06102TB3
Black

Symbols glossary

	Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.		Elétrico
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.		Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
	Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.		Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
	Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.		O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
	KEEP_WARM_72dpi		Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
	O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto		Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
	Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona		O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
	Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.		Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
	Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.		Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
	A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.		...



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.



Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos