

SO6102TS

**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

8017709295257



Estetică

Estetică

Linea

Serigraphy type

Symbols

Culoare

Argint

Ușă

Complet pe sticlă

Finisaj

Lucios

Mâner

Linea

Design

Flat

Culoare mâner

Cromat

Material

Sticla

Logo

Silk screen

Tip sticlă

Stopsol

Butoane rotative de control

Linea

Serigraphy colour

White

Comenzi

**Nume afișaj**

EvoScreen

Setare control

Butoane rotative și butoane tactile

Tehnologie afișaj

LCD

Nr. de controale

2

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		Prajit cu Aer Cald		Sabat

Funcții de curățare

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

Optiuni



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

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C	Ușă	Rece
Temperatură maximă	280 °C	Ușă detașabilă	Da
Nr. de rafturi	5	Ușă interioară din sticlă plină	Da
N. de ventilatoare	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Nr. lumini	2	Nr. total de uși de sticlă	3
Tip lumină	Halogen	Balamale moi de închidere	Da
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Deschidere lină	Da
Puterea de iluminare	40 W	Coș	Fix
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Sistemul de răcire	Tangential
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Cooling duct	Single
Element grătar – Putere	1750 W	Speed Reduction Cooling System	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 cavitate	Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică

A+

Volumul net al cavității 68 l

Consumul de energie pe ciclu în modul convențional

Consumul de energie în modul convențional

Consumul de energie cu convecția forțată a aerului

Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator

Numărul de cavități

1

Indicele de eficiență energetică

81 %

Accesorii incluse



Raft cu spătar

1

Introducere grindă

1

Tavă emailată (20 mm)

1

Șine de ghidare

1

Tavă adâncă emailată (50 mm)

telescopice, extracție parțială

Conexiune electrică

Tensiune

220-240 V

Frecvență (Hz)

50/60 Hz

Curent

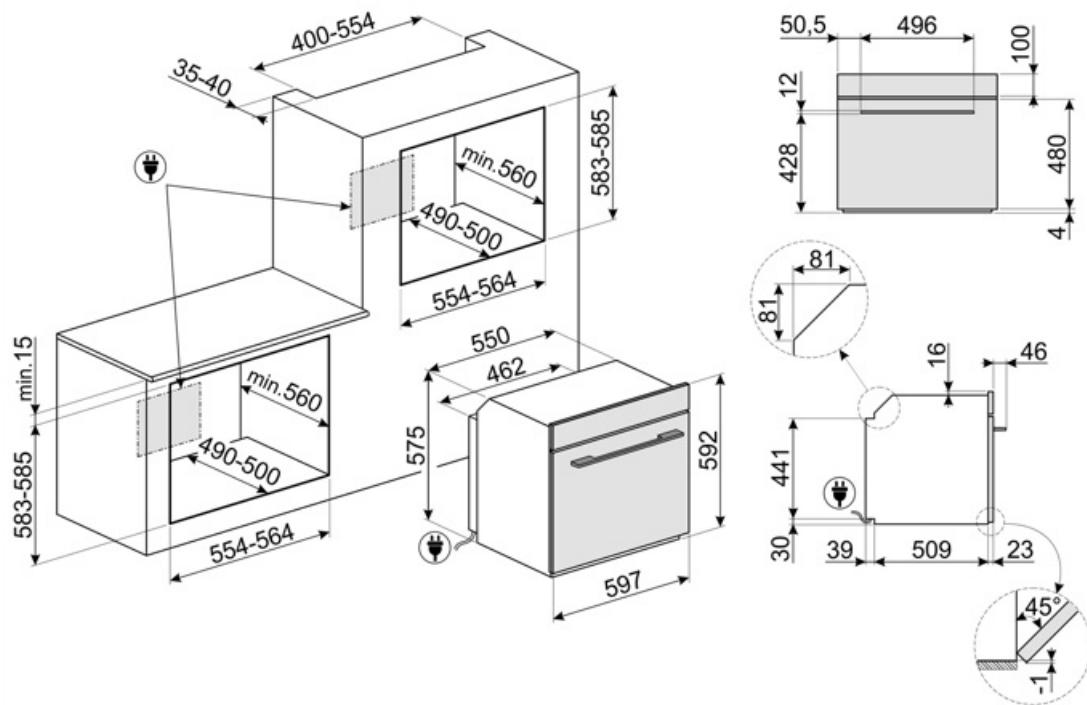
13 A

Lungimea cablului de alimentare

115 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



SO6102TG

Neptune Grey



SO6102TB3

Negru

Symbols glossary

	Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor măncăruri succulente și crocante, cu gustul tipic al măncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.		Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
	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.		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafetei.
	Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.		Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
	Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului. Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.		Electric
	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 curătare 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 uniformă. 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.		Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectorizante 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.
	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 măncăruri 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 măncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele 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 cuptorului 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 cuptor 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 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 cuptorului. 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 cuptorului.
	Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneti aluatul în cavitate 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 cuptorului 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.		Șine 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 prăjituri, sufleuri, budinci.		Curățarea cu vapor: o funcție simplă de curățare 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