

# 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 vapori
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	Sticlă	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/funcții

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 vapori
--------------------

## Opțiuni



<b>Opțiuni 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 Showroom</b>	Da
<b>Temporizatorul</b>	1	<b>Preîncălzire rapidă</b>	Da
<b>Control blocare/Siguranța copilului</b>	Da		

## Caracteristici tehnice



<b>Temperatură minimă</b>	30 °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 cavitate	Email mereu curat

## Etichetă performanță/energie



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 convecție forțată de ventilator	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	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	Șine de ghidare 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

Lopată 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

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



### STONE

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



---

## Alternative products

---




























**S06102TG**  
Neptune Grey



**S06102TB3**  
Negru

## Symbols glossary

-  Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente 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.
-  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.
-  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 pereților 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 suprafețele 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 suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
-  Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
-  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 suprafeței.
-  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 termoreflorizante interne, temperatura de pe suprafața exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.
-  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.
-  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.
-  **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 mâncărilor.
-  **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.
-  **Toate ușile interioare din sticlă:** Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **Aerul la 40 °C** oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat
-  **SABBATH:** funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.
-  **Închidere lină:** toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.
-  **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.
-  **Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.**
-  **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 cu ventilator:** căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  **Turbo:** căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.
-  **Geamul interior al ușii:** poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  **Lumini laterale:** Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  **Preîncălzire rapidă:** gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.
-  **Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.**
-  **Șine telescopice:** vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.
-  **Curățarea cu vapori:** 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.



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 refractară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți