

# SO6102S3PB3



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Vitality system	Ja
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Technologie	Steam100
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709327743



## Esthetiek

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

## Bediening




Naam display	EvoScreen	Regeling bediening	Touch control
Display technologie	LCD		

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 12

Traditionele kookfuncties




 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Base	 Pizza	

### Kookfuncties met stoom

 Stoom  Geventileerd  Hetelucht multifunctioneel



 Sous Vide


### Andere Stoom-functies

 Reiniging reservoir  Waterafvoer  Watertoevoer


 Ontkalking

### Overige functies

 Ontdooien op tijd  Rijsfunctie  Stone cooking

 BBQ  Air-Fry  Sabbath

### Schoonmaak functie

 Vapor Clean

## Opties



<b>Opties tijdprogrammering</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Koken met kerntemperatuurmeter</b>	Ja
<b>Timer</b>	Ja	<b>Showroom demo optie</b>	Ja
<b>Overige opties</b>	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Tonen, Helderheid	<b>Snelle voorverwarming</b>	Ja


## Technische specificaties




<b>Minimum temperatuur</b>	30 °C	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Maximum temperatuur</b>	250 °C	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Totaal aantal ruiten</b>	3
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Soft Close systeem</b>	Ja
<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Soft Open</b>	Ja
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Lamp vervangbaar</b>	Ja	<b>Chimney</b>	Variable
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Koelleiding</b>	Enkel
<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W	<b>Steam range</b>	20 - 100%
<b>Grill - vermogen</b>	1750 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	353x470x401 mm
<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektronisch

<b>Automatische uitschakeling verhittingsselementen bij openen deur</b>	Ja	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille
<b>Deur openen</b>	Standaard opening	<b>Water aansluiting</b>	Lade, handmatig
<b>Deur</b>	Temperatuur gecontroleerde deur	<b>Inhoud waterreservoir</b>	0,8 l
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja		

## Prestaties / energielabel

			
<b>Energieklasse</b>	A++	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	1.84 MJ
<b>Netto inhoud</b>	67 l	<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht</b>	0.51 kWh
<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel</b>	0.96 kWh	<b>Aantal ovens</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	3.46 MJ	<b>Energie-efficiëntie-index</b>	61,4 %

## Meegeleverde accessoires

			
<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Diepe geperforeerde rvs ovenschaal (40 mm)</b>	1
<b>Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)</b>	1	<b>Kerntemperatuurmeter</b>	Ja, één punt.
<b>Inzetrooster</b>	1	<b>Overig</b>	Water inlaad Kit
<b>Rvs ovenschaal</b>	1		

## Elektrische aansluiting

<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Stroom</b>	13 A	<b>Lengte voedingskabel</b>	115 cm
<b>Nominale aansluitwaarde</b>	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.



### PR3845N



### BX640PL



### ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



### BX640P

Geperforeerde roestvrijstalen bakplaat voor stoomoven, H40xB455xD176 mm



### 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.



### GTTV2

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau), geschikt voor stoomovens. Ze zijn gemaakt van roestvrij staal en garanderen stabiliteit en vergemakkelijken het uitnemen van de trays.



### SFLK1

Kinderslot

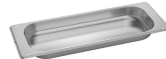
### PR3845X



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

### BX640

Roestvrijstalen bakje voor stoomoven, H40xB455xD176 mm



### ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### BBQ



### PALPZ

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



## Alternative products

---



**SO6102S3PS**

Zilver



**SO6102S3PG**













Neptune Grey



**SO6102S3PN**

Zwart

## Symbols glossary (TT)

- |  |  |
|--|--|
|  <p>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.</p>  |  <p>Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.</p>   |
|  <p>Combi-stoomovens: het stoomkookstelsel maakt het mogelijk om elk type voedsel zachter en sneller te bereiden. Variaties in temperatuur en stoomniveau zorgen voor het gewenste gastronomische resultaat. Koken met stoom vermindert het gebruik van vet ten gunste van een gezondere en meer authentieke keuken, en minimaliseert ook het verlies van gewicht en volume van voedsel tijdens het koken. Koken met stoom is perfect voor het bereiden van vlees: het maakt het niet alleen erg zacht, maar behoudt ook hun glans en maakt het sappiger. Ook aanbevolen voor het koken van gezuurd deeg en het maken van brood: vochtigheid zorgt ervoor dat het deeg tijdens het koken kan groeien en ontwikkelen voordat de buitenste korst ontstaat. Het resultaat is een lichter en beter verteerbaar deeg, herkenbaar aan de grotere alveolatie. Het is ook geschikt om snel te ontdooien, om voedsel op te warmen zonder te harden of te drogen en om gezouten voedsel op natuurlijke wijze te ontzouten.</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>Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalksteenafzetting in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze handeling uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.</p> |
|  <p>The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.</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>A ++: Energie-efficiëntieklasse A ++ helpt om tot 20% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</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>                                     |



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.



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.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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).



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.



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.



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



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. 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.



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.





















Sous Vide Cooking: Steam function for perfect cooking of sous vide dishes. Enhances the taste of dishes and keeps their appearance and nutrients unaltered. Vacuum cooking (Sous Vide) made with the help of a steam oven is also an incredible healthy and genuine type of cooking. The Sous Vide cooking technique allows heat to be efficiently transferred from the steam to the food, avoiding the loss of flavor due to oxidation and the evaporation of nutrients and moisture during cooking. Sous Vide cooking also allows better control over the cooking of food compared to traditional methods, ensuring uniform cooking results. It also allows cooking at a lower temperature than traditional cooking.



Steam cooking: it's a natural way of cooking for any kind of products, from vegetables to desserts, to preserve the nutritional and organoleptic properties of ingredients. Ideal for cooking without fat, to heat up food without drying. Steam is ideal for simultaneous cooking of meals that require different cooking times.



- |   |  |
|---|--|
|  <p>Fun assisted + Steam: intense and homogeneous cooking. The fan is active and the heat comes from below and from above at the same time. The addition of steam allows better preservation of the organoleptic properties of food and improves the internal cooking of foods, which are more crunchy and digestible. Ideal for roast veal, roast duck and for cooking whole fish.</p>   |  <p>Circulaire + Steam: The addition of steam to thermoventilated cooking allows better preservation of the organoleptic properties of food. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors. Ideal for preparing roasts, chicken and baked goods such as leavened cakes and bread.</p> |
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>  |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>   |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>   |  <p>verlichting</p>   |
|  <p>Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cook roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improves food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished.</p> |  <p>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.</p>   |
|  <p>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%.</p>   |  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p>   |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>   |  <p>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</p>  |
|  <p>To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.</p>  |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>  |



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