

SO6102S3PB3



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	Yes
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Tecnologia a vapor	Steam100
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709327743



Aesthetics

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

Controls



Nome	EvoScreen	Control setting	Full touch
Tecnologia	LCD		

Programs / Functions

No. of cooking functions 12

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Base	Pizza	

Funções de cozimento com vapor

Steam Fan assisted Circulaire

Sob-vácuo

Other Steam functions

Tank cleaning Water outlet Water input

Descaling

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	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	No	Touch guide	No
Other options	Keep warm, Eco light, Brightness, Tones	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	Yes	Rapid pre-heating	Yes
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No


Technical Features




Minimum Temperature	30 °C	Removable door	Yes
Maximum temperature	250 °C	Full glass inner door	Yes
No. of shelves	5	Removable inner door	Yes
N. of fans	1	Total no. of door glasses	3
No. of lights	2	Soft Close hinges	Yes
Light type	Halogen	Abertura suave	Sim
User-replaceable light	Yes	Chaminé	Variável
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples

Lower heating element power	1200 W	Faixa de vapor	20 - 100%
Grill element - power	1750 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Circular heating element - Power	2000 W	Temperature control	Electronic
Heating suspended when door is opened	Yes	Cavity material	Ever clean Enamel
Door opening type	Standard opening	Carregamento de água	Gaveta, manual
Door	Temperate door	Capacidade do depósito	0,8 l

Performance / Energy Label

			
Energy efficiency class	A++	Consumo de energia na convecção de ar forçado	1.84 MJ
Net volume of the cavity	67 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.51 KWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.96 KWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	3.46 MJ	Energy efficiency index	61,4 %

Accessories Included

			
Rack with back stop	1	St/steel perforated deep tray (40mm)	1
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	Catalytic Panels	No
Insert gird	1	Temperature probe	Sim, ponto único
St/steel tray (20mm)	1	Other	kit de carregamento de água

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3000 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 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.



BX640

Bandeja de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



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.



BX640P

Bandeja perfurada de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm



ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam 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





























SO6102S3PG

Neptune Grey

Symbols glossary

-  A++: A classe de eficiência energética A++ ajuda a economizar até 20% 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.
-  Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Elétrico
-  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.
-  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.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar 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.

 FUN_SOUS_VIDE_72dpi	 Cozinhar a vapor: é uma forma natural de cozinhar para qualquer tipo de produtos, de legumes a sobremesas, para preservar as propriedades nutricionais e organolépticas dos ingredientes. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para cozinhar simultaneamente as refeições que exigem diferentes tempos de cozimento.
 Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.	 Elemento circulaire com vapor: Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.
 FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi	 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.
 Cozimento com sonda de temperatura: É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára	 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.
 Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.	 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.
 Controles táteis: O controles táteis, fáceis de usar, permitem que o aparelho seja programado com o toque de um botão.	 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. |  ... |
|  Sistema de carregamento manual de água: É possível carregar o tanque em menos de 40 segundos. O carregamento é feito manualmente graças a um funil especial incluído. |  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. |
|  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 |