SO6102S3PN

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	8017709306274

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

Light when door is opened	Yes
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
Door	Temperate door
Removable door	Yes
Circuito de resfraimento	Circuito de resfriamento simples
Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Faixa de vapor	20 - 100%
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel
Carregamento de água	Gaveta, manual
Capacidade do depósito	0,8 l

Performance / Energy Label

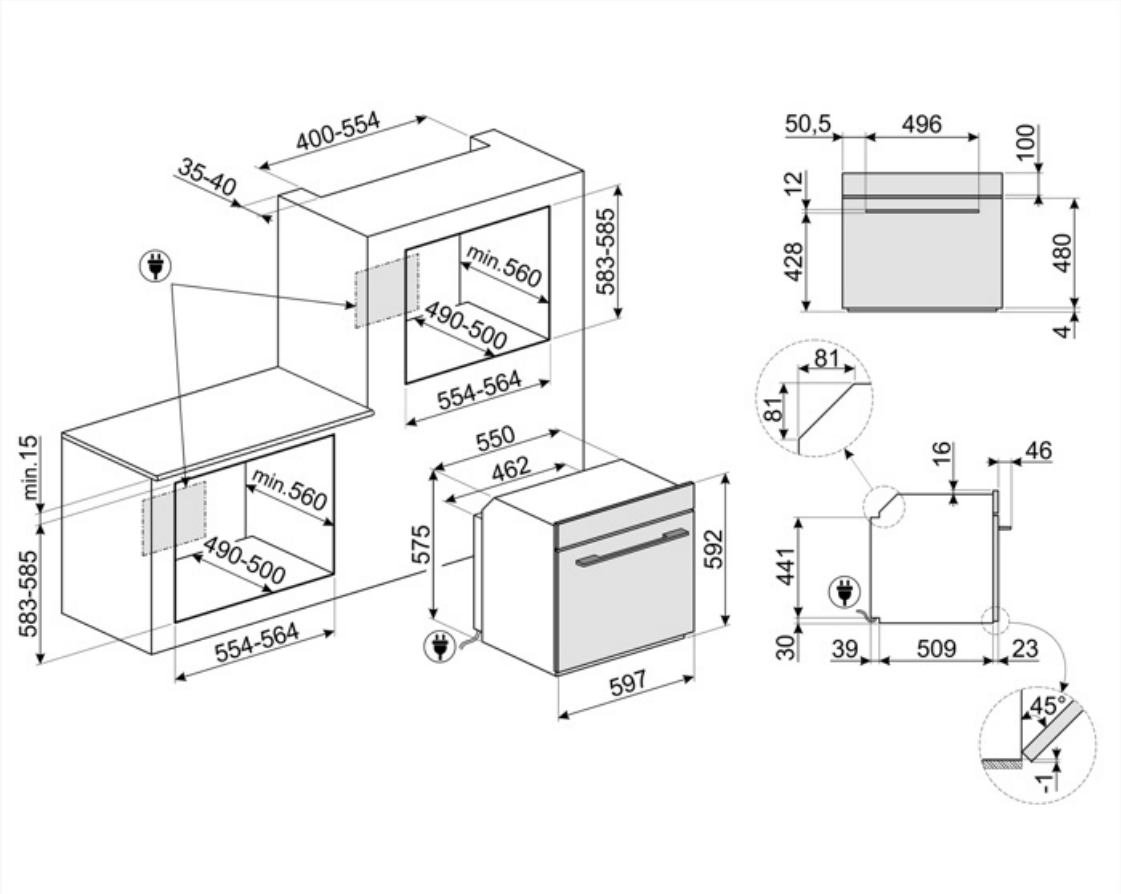
Energy efficiency class	A++
Net volume of the cavity	67 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.96 KWh
Consumo de energia em modo convencional	3.46 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	1.84 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.51 KWh
Number of cavities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

Accessories Included

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

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
-1

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

SO6102S3PB3

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.

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.

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.

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.

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.

FUN_SOUS_VIDE_72dpi

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.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

KEEP_WARM_72dpi

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

Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

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.

Elemento circulaire com vapor: Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.

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.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

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

Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona

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.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

...

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

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.

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.