

SOP6101S2B3



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Tecnologia a vapor	Pyro steam
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709327675



Aesthetics

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

Controls



Nome	CompactScreen	Control setting	Knobs
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	11
--------------------------	----

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

Funções de cozimento com vapor

 Circulaire

Other Steam functions

 Water outlet	 Descaling
---	---

Other functions

 Defrost by time	 Proving	 Sabbath
--	---	---

Cleaning functions

 Pirolysis
--

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	1
Controls Lock / Child Safety	Yes
Other options	Keep warm
Cooking with probe thermometer	No
Multi-step cooking	No

Cozinha inteligente	No
Showroom demo option	Yes
Demo-tutorial mode	No
Touch guide	No
Chronology	No
Rapid pre-heating	Yes
GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Full glass inner door	Yes
Maximum temperature	280 °C	Removable inner door	Yes
No. of shelves	5	Total no. of door glasses	4
N. of fans	1	Soft Close hinges	Yes
No. of lights	1	Chaminé	Fixa
Light type	Halogen	Cooling system	Tangential

User-replaceable light	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Light Power	40 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Light when door is opened	Yes	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Lower heating element power	1200 W	Faixa de vapor	20 - 40%
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	Cool	Capacidade do depósito	0,8 l
Removable door	Yes		

Performance / Energy Label



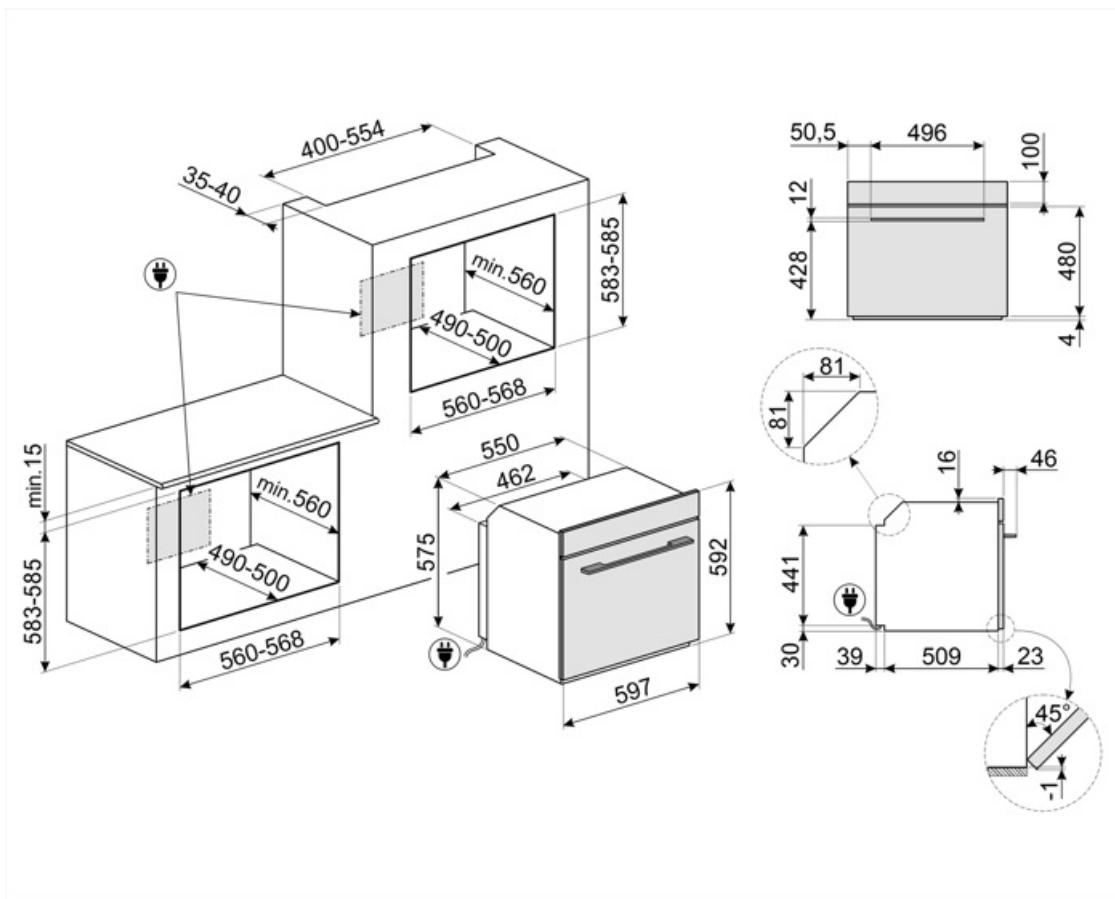
Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.45 MJ
Net volume of the cavity	68 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.68 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.09 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	3.92 MJ	Energy efficiency index	81 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	Catalytic Panels	No
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	Other	kit de carregamento de água
Insert gird	1		

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.



ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



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

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.



ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



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.



PR3845N

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos



SFLK1

Bloqueio para crianças



Symbols glossary

	A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	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.		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.		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.
	Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.		Elétrico
	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.		Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletos de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
	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.		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.
	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.		Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
	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.		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.	 Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para 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.	 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.
 Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior 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
 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.
 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.



...



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.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.