

SOP6102S2PB3



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	8017709327736



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

 Fan assisted  Circulaire  Turbo




Grelha + ventoinha


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

 Pirólisis

Options



Time-setting options Delay start and automatic end cooking

Minute minder Yes

Timer 1

Controls Lock / Child Safety Yes

Other options Keep warm, Eco light, Brightness, Tones

Cooking with probe thermometer Yes

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

Maximum temperature 280 °C

No. of shelves 5

N. of fans 1

No. of lights 2

Light type Halogen

User-replaceable light Yes

Light Power 40 W

Light when door is opened Yes

Full glass inner door Yes

Removable inner door Yes

Total no. of door glasses 4

Soft Close hinges Yes

Abertura suave Sim

Chaminé Fixa

Cooling system Tangential

Circuito de resfriamento Circuito de resfriamento duplo

Lower heating element power	1200 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1750 W	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Circular heating element - Power	2000 W	Faixa de vapor	20 - 40%
Heating suspended when door is opened	Yes	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Door opening type	Standard opening	Temperature control	Electronic
Door	Cool	Cavity material	Ever clean Enamel
Removable door	Yes	Carregamento de água	Gaveta, manual
		Capacidade do depósito	0,8 l

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
Enamelled tray (20mm)	1	Temperature probe	Sim, ponto único
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	Other	No
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



SFLK1

Bloqueio para crianças



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.



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.



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.
-  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.
-  Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  Elétrico
-  Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores 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.
-  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.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  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.
-  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. |  | Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg. |
|  | 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 circular 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 |  | Circular 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. |
|  | Pirólítico: Os ciclos de limpeza pirólítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior 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 lèveada. 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. |
|  | 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 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



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.