

SOP6102S2PN



| | |
|-----------------------|---------------|
| 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 | 8017709306250 |



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

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 | Cozinha inteligente | No |
| Minute minder | Yes | Showroom demo option | Yes |
| Timer | 1 | Demo-tutorial mode | No |
| Controls Lock / Child Safety | Yes | 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 | 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 | 2 | Abertura suave | Sim |
| Light type | Halogen | Chaminé | Fixa |
| User-replaceable light | Yes | Cooling system | Tangential |
| Light Power | 40 W | | |

| | | | |
|--|------------------|---|--------------------------------|
| Light when door is opened | Yes | 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 | 115 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.
-  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
-  Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser seleccionados 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
-  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.
-  Comando eletrónico. 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.
-  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.



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