

SOP6102S2PS



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	8017709305680



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Silver	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Linea
Série	Plano	Handle Colour	Chromed
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Stopsol	Control knobs	Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em branco		

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	Insert gird	1
Enamelled tray (20mm)	1	Catalytic Panels	No
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	Temperature probe	Sim, ponto único

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



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.



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.



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.



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+: 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.



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.

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

-
- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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</p> |