

SO6401S2B







Dimensões60 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocção Combinado com vaporeira

Tecnologia GalileoSteamOneSistema de limpezaVaporCleanCódigo EAN8017709329266



Design

Design Selezione
Cor Preto
Série Plano
Material Vidro
Tipo de vidro Clear1
Cor da serigrafia Cinzento
Tipo de serigrafia Símbolos

Estética da porta Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos Cor dos comandos Totalmente em vidro Selezione Preto Logótipo serigrafado Selezione Comandos em preto

Comandos



DisplayCompactScreenComandosComandosTecnologia DisplayDisplay LCDN° de comandos2

Programas / Funções

N° funções

SMEG SPA 16/12/2025

11



pelo utilizador

Potência das lâmpadas

40 W

Funções de forno Ventilado Estático Termoventilado Turbo Eco Grill Grill ventilado Base Base com termoventilador Pizza Funções com vapor Vapor ventilado Outras funções do vapor Descarga de água Descalcificar Outras funções Descongelar por tempo Sabbath Fermentar Programa de limpeza VaporClean Opções Opções de programação Programador de início e de Opção Showroom -Sim do tempo de cocção fim resistências desligadas para demonstração **Temporizador** Sim Pré aquecimento rápido Sim Outras opções Manter quente Especificações técnicas Capacidade (L) 72 I Porta de temperatura Tecnologia de temperatura da porta controlada 30°C Temperatura mínima Porta desmontável Sim 280 °C Temperatura máxima Porta interna Sim N° de níveis para totalmente em vidro tabuleiros Sim Vidro interno removível N° de ventiladores 1 3 N° de vidros da porta N° de lâmpadas 1 Porta SoftClose para Sim Tipo de iluminação Halogénio fechar leve e Lâmpada substituível Sim silenciosamente

SMEG SPA 16/12/2025

Chaminé

Fixa



Iluminação na abertura

da porta

1200 W Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

grill

Potência da resistência

circular

Interrupção das resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Sim

1750 W

2000 W

Aba para baixo

Sim

Sistema de arrefecimento

Circuito de

arrefecimento

% vapor

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura

Material da cavidade Carregamento de água

Capacidade do depósito 0,81

de água

Tangencial

Circuito de arrefecimento

simples

20 - 40%

353x470x401 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean

gaveta, manual

Performance / Etiqueta energética





Classe energética A+

Volume útil 68 I

Consumo de energia por 1,15 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 4,14 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,45 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,68 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos

Índice de eficiência

energética

Kit para fornecimento de água

81 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 50 1 mm de profundidade

Outros acessórios

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes)

Potência elétrica

nominal

220-240 V

13 A

3000 W

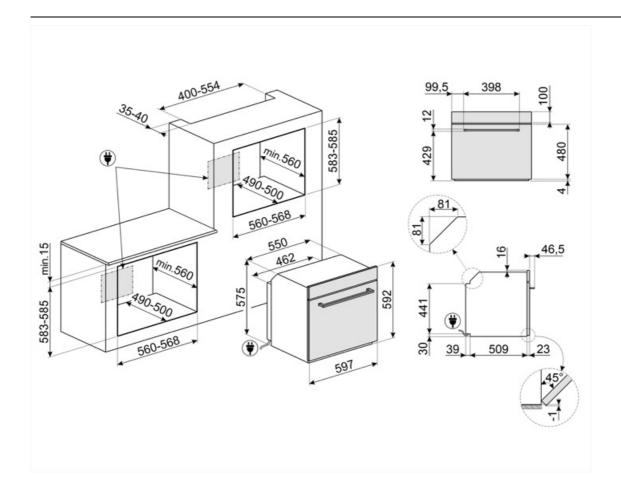
Frequência (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz 150 cm

SMEG SPA 16/12/2025





SMEG SPA 16/12/2025



Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm

AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm

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.

GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.

PALPZ

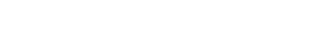
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

GTTV2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos com vapor, com cavidade SO.

PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.









SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



STONE2

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.

STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm

SMEG SPA 16/12/2025



Symbols glossary



Sistema de carregamento manual da água: é possível carregar o depósito em menos de 40 segundos. O carregamento é efetuado manualmente graças a um funil especial incluído.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.



Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



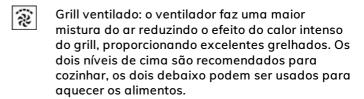
Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

SMEG SPA 16/12/2025





Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

Resistência superior + inferior +ventilador + 3 microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.

Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.

Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.

O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

Manter quente

lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.

Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.

Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.

Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.

Identifica a quantos níveis de altura é possível 5 colocar os tabuleiros no interior do forno.

Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.

Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.

Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

SMEG SPA 16/12/2025