

# SOP6101S2N



|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| Dimensões                 | 60 cm                          |
| Família                   | Forno                          |
| Tipo de energia           | Elétrico                       |
| Fonte de energia do forno | Elétrico                       |
| Tipo de cocção            | Combinado com vaporeira        |
| Tecnologia Galileo        | Pyro Steam                     |
| Sistema de limpeza        | Programa de limpeza pirolítica |
| Código EAN                | 8017709301699                  |



## Design

|                   |                        |                    |                           |
|-------------------|------------------------|--------------------|---------------------------|
| Design            | Linea                  | Tipo de serigrafia | Símbolos                  |
| Cor               | Preto                  | Estética da porta  | Porta totalmente em vidro |
| Acabamentos       | Polido                 | Puxador            | Puxador série Linea       |
| Série             | Plano                  | Cor do puxador     | Puxador em cromado        |
| Material          | Vidro                  | Logótipo           | Logótipo serigrafado      |
| Tipo de vidro     | Clear1                 | Comandos           | Comandos Série Linea      |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em cinzento |                    |                           |

## Comandos



|                    |               |                |          |
|--------------------|---------------|----------------|----------|
| Display            | CompactScreen | Comandos       | Comandos |
| Tecnologia Display | Display LCD   | Nº de comandos | 2        |

## Programas / Funções

|                     |    |
|---------------------|----|
| Nº funções do forno | 11 |
|---------------------|----|

## Funções de forno

|                                                                                                  |                                                                                             |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Estático        |  Ventilado |  Termoventilado           |
|  Turbo           |  Eco       |  Grill                    |
|  Grill ventilado |  Base      |  Base com termoventilador |
|  Pizza           |                                                                                             |                                                                                                              |

## Funções com vapor

|                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vapor termoventilado |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Outras funções do vapor

|                                                                                                   |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Descarga de água |  Descalcificar |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Outras funções

|                                                                                                        |                                                                                              |                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Descongela por tempo |  Fermentar |  Sabbath |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|

## Programa de limpeza

|                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pirólise |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|

## Opções



|                                                               |                                |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Opções de programação do tempo de cocção</b>               | Programador de início e de fim |
| <b>Temporizador</b>                                           | Sim                            |
| <b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b> | Sim                            |

|                                                                   |               |
|-------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Outras opções</b>                                              | Manter quente |
| <b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b> | Sim           |
| <b>Pré aquecimento rápido</b>                                     | Sim           |

## Especificações técnicas



|                                             |                         |                                                           |            |
|---------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------|------------|
| <b>Temperatura mínima</b>                   | 30 °C                   | <b>Porta interna totalmente em vidro</b>                  | Sim        |
| <b>Temperatura máxima</b>                   | 280 °C                  | <b>Vidro interno removível</b>                            | Sim        |
| <b>Nº de níveis para tabuleiros</b>         | 5                       | <b>Nº de vidros da porta</b>                              | 4          |
| <b>Nº de ventiladores</b>                   | 1                       | <b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b> | Sim        |
| <b>Nº de lâmpadas</b>                       | 1                       | <b>Chaminé</b>                                            | Fixa       |
| <b>Tipo de iluminação</b>                   | Iluminação de halogénio | <b>Sistema de arrefecimento</b>                           | Tangencial |
| <b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b> | Sim                     |                                                           |            |
| <b>Potência das lâmpadas</b>                | 40 W                    |                                                           |            |

|                                                   |                                 |                                                   |                                    |
|---------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|
| Iluminação na abertura da porta                   | Sim                             | Circuito de arrefecimento                         | Circuito de arrefecimento duplo    |
| Potência da resistência inferior                  | 1200 W                          | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento | Sim                                |
| Potência da resistência grill                     | 1750 W                          | Bloqueio da porta na pirólise                     | Sim                                |
| Potência da resistência circular                  | 2000 W                          | % vapor                                           | 20 - 40%                           |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim                             | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)   | 353x470x401 mm                     |
| Abertura da porta                                 | Aba para baixo                  | Controlo da temperatura                           | Controlo eletrónico da temperatura |
| Tecnologia de temperatura da porta                | Porta com tecnologia porta fria | Material da cavidade                              | Cavidade em esmalte EverClean      |
| Porta desmontável                                 | Sim                             | Carregamento de água                              | gaveta, manual                     |
|                                                   |                                 | Capacidade da cuba                                | 0,8 l                              |

## Prestações / Etiqueta energética



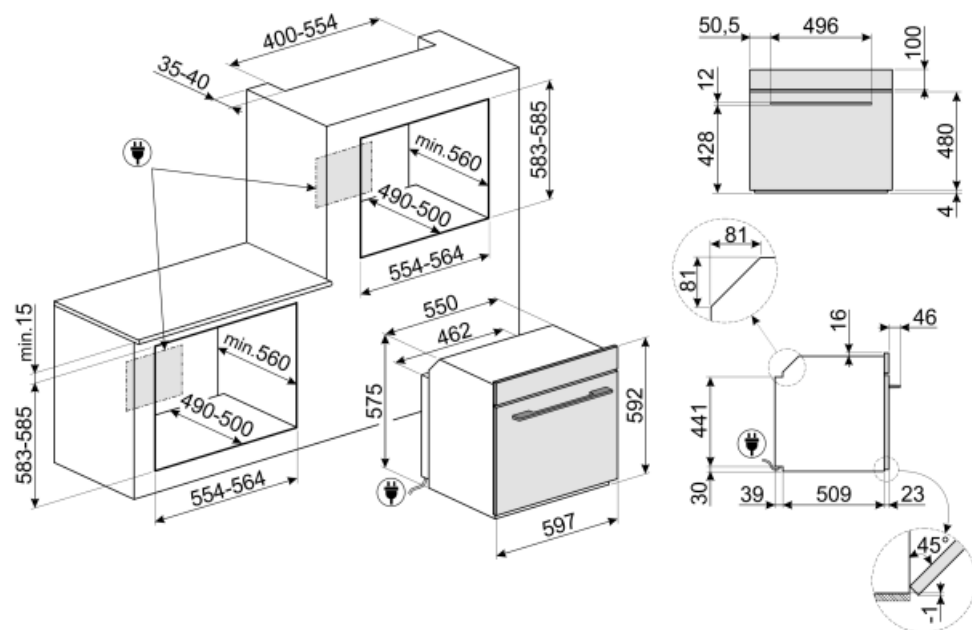
|                                                   |          |                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------|----------|
| Classe energética                                 | A+       | Energy consumption in forced air convection       | 2.45 MJ  |
| Volume útil                                       | 68 l     | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0.68 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 1.09 kWh | Nº de fornos                                      | 1        |
| Energy consumption in conventional mode           | 3.92 MJ  | Índice de eficiência energética                   | 81 %     |

## Acessórios incluídos

|                                           |   |                                  |                               |
|-------------------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------|
| Grelha com travão                         | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1                             |
| Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade | 1 | Outros acessórios                | Kit para fornecimento de água |

## Ligação elétrica

|                           |           |                                    |          |
|---------------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| Tensão (Volts)            | 220-240 V | Frequência (Hz)                    | 50/60 Hz |
| Corrente (Amperes)        | 13 A      | Comprimento do cabo de alimentação | 115 cm   |
| Potência elétrica nominal | 3000 W    |                                    |          |



## Not included accessories

### 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.



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### PR3845X

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



### GTT2

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



### BBQ

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.



### 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



### 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.



### PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



### 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



### ET20

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



### 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



## Symbols glossary (TT)

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.                                                |    | Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | 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 eletrodoméstico 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.                                                                                                                                                                                               |
|  | Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.                                                            |  | 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.                               |  | Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.                                                                                                                                                                |
|  | 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.                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>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.</p> |  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>                                                                                                                      |
|  <p>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.</p>                                                                                    |  <p>Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.</p>          |
|  <p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |  <p>Vapor + ventilador + resistência circular: o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.</p>                                                                                      |
|  <p>Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                  |  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>                                                                                                                                                                                                           |
|  <p>Manter quente</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  <p>Iluminação 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.</p>                                                                                  |
|  <p>Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser seleccionados conforme o grau de sujidade.</p>                                                                                                                                                                                                                                                      |  <p>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.</p>                                                                             |
|  <p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  <p>Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p>                                                                                                                                           |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  <p>Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p>                                                                                                                                                  |



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.