

SOP6102S2PB3



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	Pirolítica
Código EAN	8017709327736



Design

Design	Linea	Cor da serigrafia	Cinzento
Cor	Preto	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamentos	Polido	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Linea
Material	Vidro	Cor do puxador	Preto
Tipo de vidro	Clear1	Logótipo	Logótipo serigrafado

Comandos



Display	EvoScreen
Tecnologia Display	Display LCD

Comandos

Touch Control

Programas / Funções

Nº funções 12

Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



Eco



Grill



Base



Pizza

Funções com vapor



Vapor ventilado



Vapor termoventilado

Turbo

Grill ventilado

Outras funções do vapor



Limpar depósito da água



Descarga de água



Carga de água



Descalcificar

Outras funções



Descongelar por tempo



Fermentar



Na pedra



Barbecue



Fritar



Sabbath

Programa de limpeza



Pirólise

Opções



Opções de programação do tempo de cocção Programador de início e de fim

Cocção com sonda térmica

Sim

Temporizador Sim

Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração

Sim

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças Sim

Pré aquecimento rápido Sim

Outras opções Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Especificações técnicas



Capacidade (L)

72 l

Porta interna totalmente em vidro

Sim

Temperatura mínima

25 °C

Vidro interno removível

Sim

Temperatura máxima

280 °C

Nº de vidros da porta

4

Nº de níveis para tabuleiros

5

Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente

Sim

Nº de ventiladores

1

Abertura suave

Sim

Nº de lâmpadas

2

Chaminé

Fixa

Tipo de iluminação

Halogénio

Sistema de arrefecimento

Tangencial

Lâmpada substituível pelo utilizador

Sim

Circuito de arrefecimento

Sim

Potência das lâmpadas

40 W

Circuito de arrefecimento

Sim

Iluminação na abertura da porta

Sim

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	Eletrónico
Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria	Material da cavidade	Esmalte EverClean
Porta desmontável	Sim	Carregamento de água	gaveta, manual
		Capacidade do depósito de água	0,8 l

Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2,45 MJ
Volume útil	68 l	Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0,68 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	1,09 kWh	Nº de fornos	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	3,92 MJ	Índice de eficiência energética	81 %

Acessórios incluídos

	Grelha com travão 1	Grelha para inserir no tabuleiro 1
	Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade 1	Sonda térmica Sonda térmica 1 ponto
	Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade 1	

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Potência elétrica nominal	3000 W
Ficha elétrica	Não	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



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.

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.

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.

ET20



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

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

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.

GTTV2



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



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

**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

**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.

Symbols glossary

 A ^b	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		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 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.
	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.		A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
	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 prover 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 (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 quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

	<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>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>
	<p>Resistência superior + inferior + ventilador + 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.</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 vazar 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 selecionados conforme o grau de sujidade.</p>		<p>Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.</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>		<p>Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.</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.		Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.		Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
	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.		Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
	Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.		Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.
	Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.		