

SOP6102TG



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Eléctrico
Fonte de energia do forno	Eléctrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Tecnologia Galileo	Pirólítico
Sistema de limpeza	Pirólítica
Código EAN	8017709326883



Design

Design	Linea	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Cor	Neptune Grey	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamentos	Mate	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Linea
Material	Vidro	Cor do puxador	Metal acetinado e preto
Tipo de vidro	Clear1	Logótipo	Logótipo serigrafado

Comandos













Display	EvoScreen	Comandos	Touch Control
Tecnologia Display	Display LCD		

Programas / Funções

Nº funções	10
-------------------	----

Funções de forno

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

Outras funções

 Descongelação 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
Temporizador	Sim
Bloqueio de comandos de segurança para crianças:	Sim

Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L)	68 l
Cavity	QS-Galileo
Temperatura mínima	25 °C
Temperatura máxima	280 °C
Nº de níveis para tabuleiros	5
Nº de ventiladores	1
Nº de lâmpadas	2
Tipo de iluminação	Halogénio
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim
Potência das lâmpadas	40 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W

Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº de vidros da porta	4
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Abertura suave	Sim
Chaminé	Fixa
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo

Potência da resistência grill	1750 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência circular	2000 W	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
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
		Material da cavidade	Esmalte EverClean

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 forçada	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	Guias telescópicas de extração parcial	1
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.



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.



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.



PR3845X

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



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



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

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  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 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.
-  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.

-  **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.
-  **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 vidro da porta interna removível,** para facilitar a limpeza.
-  **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.
-  **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.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **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.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **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.
-  **Manter quente**
-  **Pirolítico:** os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Guias telescópicas:** fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
-  **Comandos Touch Control:** os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
-  **Display Evo Screen:** com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  **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.