

# SOP6102TN





Dimensões60 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocção Termoventilado
Tecnologia Galileo Pirolítico

Tecnologia GalileoPirolíticoSistema de limpezaPirolítica

**Código EAN** 8017709301682



### Design

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

### Comandos



DisplayEvoScreenComandosManípulos e botões touchTecnologia DisplayDisplay LCDN° de comandos2

# Programas / Funções

N° funções 10



### Funções de forno Ventilado Termoventilado Estático Grill Turbo Eco Grill ventilado Base Base com termoventilador Pizza Outras funções Descongelar por tempo Fermentar Na pedra Barbecue Fritar Sabbath Programa de limpeza Pirólise Opções Opções de programação Programador de início e de Outras opções Manter quente, lluminação do tempo de cocção Eco, Luminosidade, Sons **Temporizador** Opção Showroom -Sim Sim resistências desligadas Opção bloqueio de Sim para demonstração comandos para segurança das crianças Pré aquecimento rápido Sim Especificações técnicas .

.5			
Temperatura mínima	30 °C	Porta desmontável	Sim
Temperatura máxima	280 °C	Porta interna	Sim
N° de níveis para	5	totalmente em vidro	
tabuleiros		Vidro interno removível	Sim
N° de ventiladores	1	N° de vidros da porta	4
N° de lâmpadas	2	Porta SoftClose para	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	fechar leve e	
Lâmpada substituível	Sim	silenciosamente	
pelo utilizador		Abertura suave	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Chaminé	Fixa
lluminação na abertura da porta	Sim	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência inferior	1200 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo



Potência da resistência

1750 W

grill

Potência da resistência

circular

2000 W

Aba para baixo

Porta fria

Sim

Interrupção das

resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Tecnologia de temperatura da porta

do sistema de arrefecimento

Bloqueio da porta na

pirólise

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

Redução da velocidade Sim

Sim

353x470x401 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean

### Performance / Etiqueta energética





Volume útil

Classe energética

A+ 68 I

Consumo de energia por 1.09 KWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 3.92 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

81 %

1

### Acessórios incluídos



Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 20 1 mm de profundidade

Tabuleiro esmaltado 50 1

mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de

extração parcial

## Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes)

Potência elétrica nominal

220-240 V

13 A 3000 W Comprimento do cabo

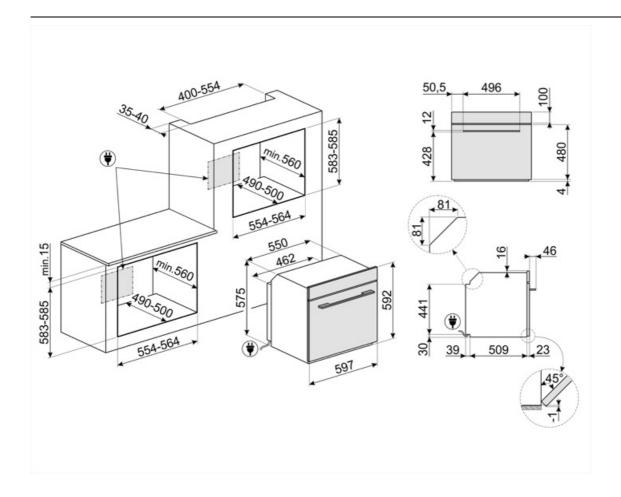
de alimentação

Frequência (Hz)

50/60 Hz

115 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.



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.

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**

**BBQ** 

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

#### GTT2

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



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.

### 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



Bloqueio de segurança para crianças







### Symbols glossary



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.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil 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.



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.



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 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.

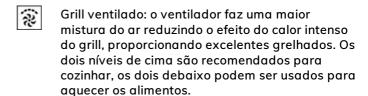


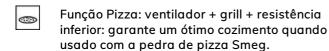
Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



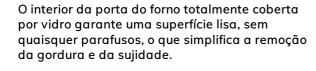


Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e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





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.



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.

Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.

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.
- 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 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.
- 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.
- 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.
- EVO Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
- Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
- 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.