

SOP6301S2X







Dimensões Família Tipo de energia

Fonte de energia do forno Tipo de cocção

Tecnologia Galileo Sistema de limpeza

Código EAN

60 cm Forno Elétrico Elétrico

Combinado com vaporeira

Pyro Steam Pirolítica

8017709294281



Design

Classica Design Cor Aço inox

Acabamentos Antidedadas

Série Plano Material Aço inox Escovado Tipo de aço inox Tipo de vidro Preto Eclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos

Cor dos comandos

Símbolos

Porta com dois perfis

horizontais Classica

Filtro em aço inox

Logótipo embutido

Classica Inox

Comandos



CompactScreen Display Tecnologia Display Display LCD

Comandos Comandos N° de comandos 2

Programas / Funções

N° funções

11



Potência das lâmpadas

Iluminação na abertura

da porta

40 W

Sim

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 Descalcificar Descarga de água Outras funções Sabbath Descongelar por tempo Fermentar Programa de limpeza Pirólise Opções Opções de programação Programador de início e de Outras opções Manter quente do tempo de cocção fim Opção Showroom -Sim **Temporizador** Sim resistências desligadas para demonstração Opção bloqueio de Sim Pré aquecimento rápido Sim comandos para segurança das crianças Especificações técnicas Temperatura mínima 30°C Porta interna Sim totalmente em vidro 280°C Temperatura máxima Vidro interno removível Sim N° de níveis para 5 tabuleiros N° de vidros da porta 4 Porta SoftClose para N° de ventiladores 1 Sim fechar leve e N° de lâmpadas silenciosamente Tipo de iluminação Halogénio Chaminé Fixa Lâmpada substituível Sim Sistema de **Tangencial** pelo utilizador

SMEG SPA 13/12/2025

arrefecimento



Potência da resistência 1200 W

inferior

Potência da resistência 1750 W

grill

Potência da resistência 2000 W

circular

Interrupção das Sim resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Tecnologia de

temperatura da porta

Porta desmontável

Aba para baixo

Porta fria

Sim

Circuito de arrefecimento

Redução da velocidade

do sistema de arrefecimento

Bloqueio da porta na

pirólise

% vapor 20 - 40%

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura

Material da cavidade

Esmalte EverClean Carregamento de água gaveta, manual

Capacidade do depósito 0,81

de água

Performance / Etiqueta energética





Classe energética Α+ Volume útil 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

1 81 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 50 1

mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Outros acessórios

Kit para fornecimento de

Circuito de arrefecimento

353x470x401 mm

Eletrónico

olgub

Sim

Sim

áqua

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes)

Potência elétrica nominal

220-240 V

13 A

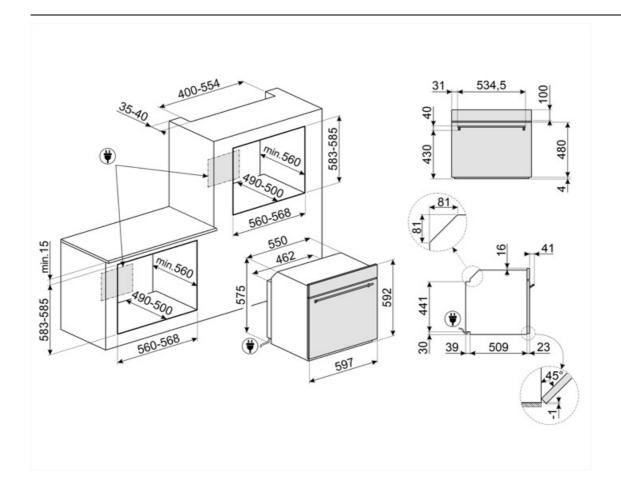
3000 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz 150 cm







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



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.



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.



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.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre 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.



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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



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



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.



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



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.



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



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.





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.



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



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.