SOP6302S2PN



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Tecnologia Galileo	Piro Steam
Sistema de limpeza	Pirolítica
Código EAN	8017709344269

Design

Design	Classica	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Cor	Preto Mate	**Estética da porta**	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Mate		
Série	Plano	**Puxador**	Classica
Material	Aço inox	**Cor do puxador**	Preto
Tipo de vidro	Preto Eclipse	**Logótipo**	Logótipo serigrafado
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado	**Comandos**	Classica
		Cor dos comandos	Comandos em preto

Comandos

Display	EvoScreen	**Comandos**	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display LCD	**N° de comandos**	2

Programas / Funções

N° 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
Bloqueio de comandos de segurança para crianças	Sim	**Pré aquecimento rápido**	Sim
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons		

Especificações técnicas

Capacidade (L)	68 l	**Porta desmontável**	Sim
Cavity	QS-Galileo	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
Temperatura mínima	25 °C	**Vidro interno removível**	Sim
Temperatura máxima	280 °C	**N° de vidros da porta**	4
N° de níveis para tabuleiros	5	**Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente**	Sim
N° de ventiladores	1	**Abertura suave**	Sim
N° de lâmpadas	2	**Chaminé**	Fixa
Tipo de iluminação	Halogénio	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim		
Potência das lâmpadas	40 W		

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

Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A+
Volume útil	68 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1,09 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	3,92 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2,45 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0,68 kWh
N° de fornos	1
Índice de eficiência energética	81 %

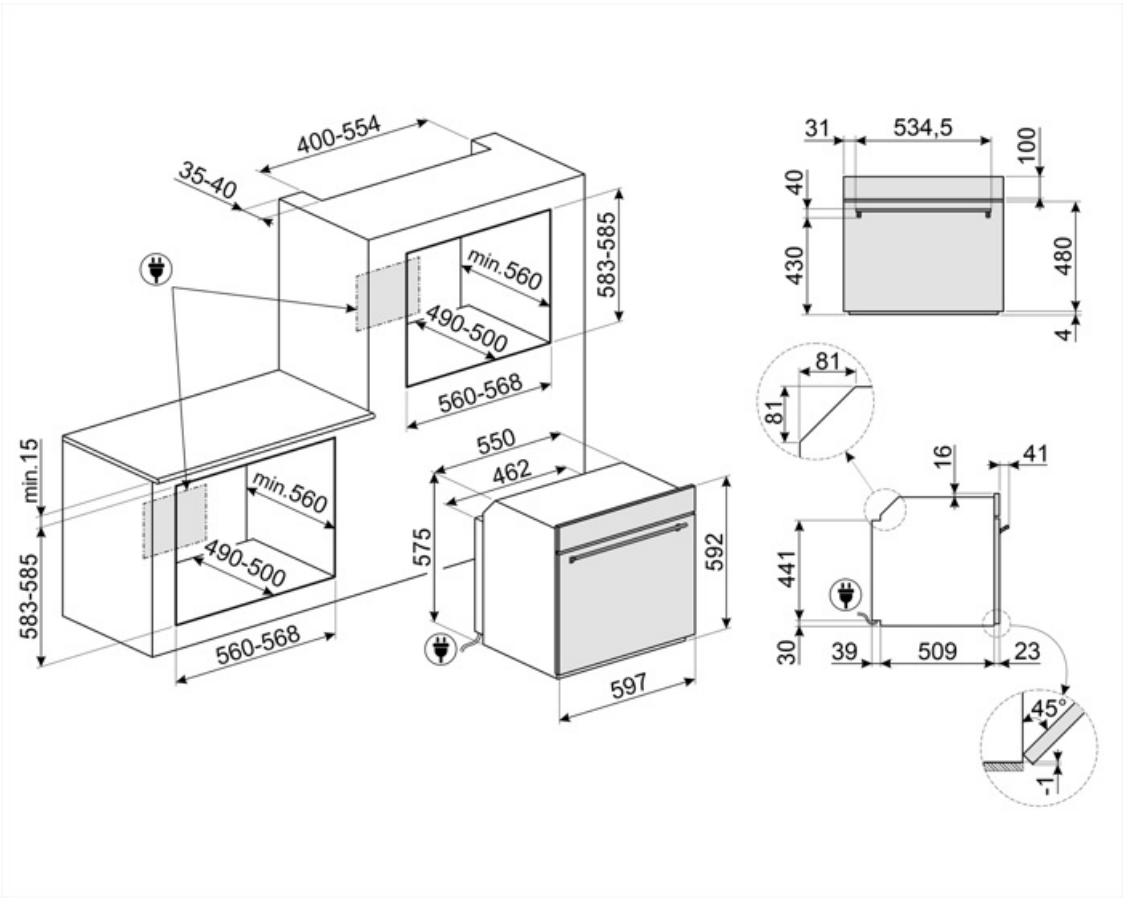
Acessórios incluídos



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

Ligação elétrica

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

Acessórios Compatíveis



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.



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.



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



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



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



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.



Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



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.



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.



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.



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.



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.



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



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.



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 (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.

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

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.

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.

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.

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.



Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.



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.