

# SOP6302S2PN



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



## Design

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

## Comandos

	<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Comandos</b>	Manípulos e botões touch
	<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Nº de comandos</b>	2

## 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

Descongela por tempo	Fermentar	Na pedra
----------------------	-----------	----------

Barbecue	Fritar	Sabbath
----------	--------	---------

## Programa de limpeza

Pirólise
----------

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Cocção com sonda térmica</b>	Sim
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim
<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons		

## Especificações técnicas



<b>Capacidade (L)</b>	68 l	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim		
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W		

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

## Performance / Etiqueta energética



<b>Classe energética</b>	A+	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	2.45 MJ
<b>Volume útil</b>	68 l	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	0.68 kWh
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>	1.09 kWh	<b>Nº de fornos</b>	1
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural:</b>	3.92 MJ	<b>Índice de eficiência energética</b>	81 %

## Acessórios incluídos



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

## Ligação elétrica

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



### 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



### 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

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>
 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **Limpeza do reservatório:** para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  **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.
-  **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.
-  **Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.**
-  **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.
-  **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.



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.