

SOP6302S2PX




Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Tecnologia Galileo	Pyro Steam
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709302092



Design

Design	Classica	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Aço inox	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamentos	Antideadadas	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Série	Plano	Puxador	Puxador série Classica
Material	Aço inox	Cor do puxador	Puxador inox
Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse	Logótipo	Logótipo embutido









Comandos

			
Display	EvoScreen	Nº de comandos	2
Tecnologia Display	Display LCD	Comandos	Comandos Série Classica
Comandos	Knobs & touch buttons		

Programas / Funções

Nº funções do forno 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



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
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Pré aquecimento rápido	Sim
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Sons, Luminosidade		

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Temperatura máxima	280 °C	Vidro interno removível	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	Nº de vidros da porta	4
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Nº de ventiladores	1	Abertura suave	Sim
Nº de lâmpadas	2	Termostato de segurança	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Chaminé	Fixa
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim		
Potência das lâmpadas	40 W		

Iluminação 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 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	% vapor	20 - 40%
Abertura da porta	Aba para baixo	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x401 mm
Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Porta desmontável	Sim	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
		Carregamento de água	gaveta, manual
		Capacidade da cuba	0,8 l

Prestações / Etiqueta energética



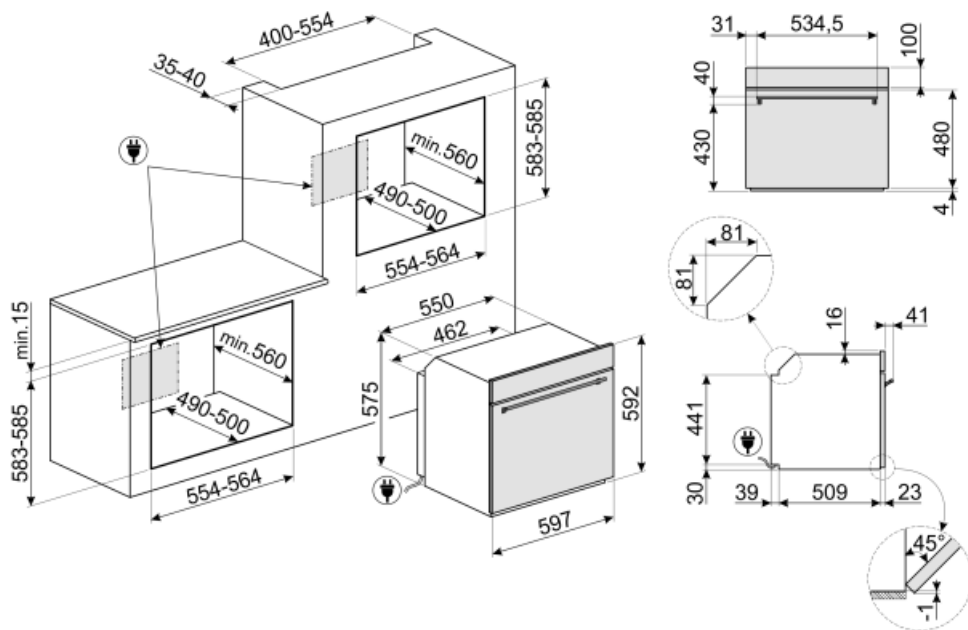
Classe energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Volume útil	68 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.68 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.09 kWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Índice de eficiência energética	81 %

Acessórios incluídos

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

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



Not included accessories

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 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



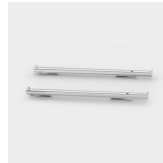
STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



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.



PR3845X

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



GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO e displays Vivo Screen Maxi, Vivo Sreen, Evo screen e Compact Screen.



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.





































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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.



Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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.
-  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 (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.
-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  **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 vaziar 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**
-  **Pirólítico:** os programas de limpeza pirólítica 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.
-  **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.



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.



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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.



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.

Benefit (TT)

Soft Close

Cushioned closing system

The oven is equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

Soft Close & Soft Open

Cushioned closing and opening system

The oven is equipped with advanced function of smooth closing and opening of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

AirFry

Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY .

Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BBQ

Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ

Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.

Stone

Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone STONE

Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Smalto Ever Clean

Ever Clean Enamel

Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time.

It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity.

It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength.

Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.