

# SOP6302TX



<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>	Termoventilado
<b>Tecnologia Galileo</b>	Pirolítico
<b>Sistema de limpeza</b>	Pirolítica
<b>Código EAN</b>	8017709293642



## Design

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

## Comandos

<b>EVO screen</b>			
<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

<b>Nº funções</b>	10
-------------------	----

### Funções de forno

	Estático		Ventilado		Termoventilado
	Turbo		Eco		Grill
	Grill ventilado		Base		Base com termoventilador
	Pizza				

### Outras funções

	Descongelar 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>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
<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

## Especificações técnicas

	72 L	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta fria
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim		
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W		

Potência da resistência grill	1750 W	Círculo de arrefecimento	Círculo de arrefecimento duplo
Potência da resistência circular	2000 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x401 mm
		Controlo da temperatura	Eletrónico
		Material da cavidade	Esmalte EverClean

## 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  
 Guias telescópicas de extração parcial 1

## Ligação elétrica

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

### 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



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.



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



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 eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Display Evo Screen: com 20 programas de cozimento 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 antiácidoo 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.



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 + 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 quantidades, 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.		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.
	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.		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.