

SOP6302TX




| | |
|----------------------------------|----------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Termoventilado |
| Tecnologia Galileo | Pirólítico |
| Sistema de limpeza | Pirólítica |
| Código EAN | 8017709293642 |



Design

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

Comandos

| | | | |
|--|-------------|-----------------------|--------------------------|
|  | | | |
| Display | EvoScreen | Comandos | Manípulos e botões touch |
| Tecnologia Display | Display LCD | Nº de comandos | 2 |

Programas / Funções

| | |
|-------------------|----|
| Nº funções | 10 |
|-------------------|----|

Funções de forno

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

Outras funções

| | | |
|-------------------------|-----------|----------|
| Descongelação 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 |
| Temporizador | Sim |
| Bloqueio de comandos de segurança para crianças: | Sim |

| | |
|---|---|
| Outras opções | Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons |
| Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração | Sim |
| Pré aquecimento rápido | Sim |

Especificações técnicas



| | | | |
|---|------------|---|------------|
| Capacidade (L) | 68 l | Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Cavity | QS-Galileo | Porta desmontável | Sim |
| Temperatura mínima | 25 °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 |
| Nº de ventiladores | 1 | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Abertura suave | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Chaminé | Fixa |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência das lâmpadas | 40 W | | |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | | |

| | | | |
|---|----------------|---|---------------------------------|
| 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 | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 353x470x401 mm |
| Abertura da porta | Aba para baixo | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| | | Material da cavidade | Esmalte EverClean |

Performance / Etiqueta energética



| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Classe energética | A+ | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 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 |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 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 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade | 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.



PR3845X

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



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



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

| | |
|--|--|
|  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE. |  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. |  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. |  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado. |
|  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 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.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.
-  **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.
-  **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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  **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 de baixo podem ser usados para aquecer os 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.
-  **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.
-  **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.



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.