

# SOP6401S2B



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	Pirolítica
Código EAN	8017709324957



## Design

Design	Selezione	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Preto	Estética da porta	Totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Selezione
Série	Plano	Cor do puxador	Preto
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Clear1	Comandos	Selezione
Cor da serigrafia	Cinzento	Cor dos comandos	Comandos em preto

## Comandos



Display	CompactScreen	Comandos	Comandos
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2

## Programas / Funções

Nº funções

11

### Funções de forno

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

### Funções com vapor

	Vapor termoventilado
--	----------------------

### Outras funções do vapor

	Descarga de água		Descalcificar
--	------------------	---	---------------

### Outras funções

	Descongelar por tempo		Fermentar		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
<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



<b>Capacidade (L)</b>	60 l	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	1		
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim		

<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Illuminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Círculo de arrefecimento</b>	Círculo 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 natural</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>Outros acessórios</b>	Kit para fornecimento de água
<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.

### GTTV2



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos com vapor, 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

### PR3845N



Perfil preto para instalação de fornos em coluna.

### 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

 A <sup>b</sup>	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.
	Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.		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.
	Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.		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.
	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.		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.
-  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.
-  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.
-  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 Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.
-  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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  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.