

# SOP6401S2B




<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>	Pyro Steam
<b>Sistema de limpeza</b>	Pirólítica
<b>Código EAN</b>	8017709324957



## Design

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











## Comandos

			
<b>Display</b>	CompactScreen	<b>Comandos</b>	Comandos
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Nº de comandos</b>	2


## Programas / Funções

<b>Nº funções</b>	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

 Descongela 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>Temporizador</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim

<b>Outras opções</b>	Manter quente
<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim

## Especificações técnicas



<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>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>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Carregamento de água</b>	gaveta, manual
		<b>Capacidade do depósito de água</b>	0,8 l

## Performance / Etiqueta energética



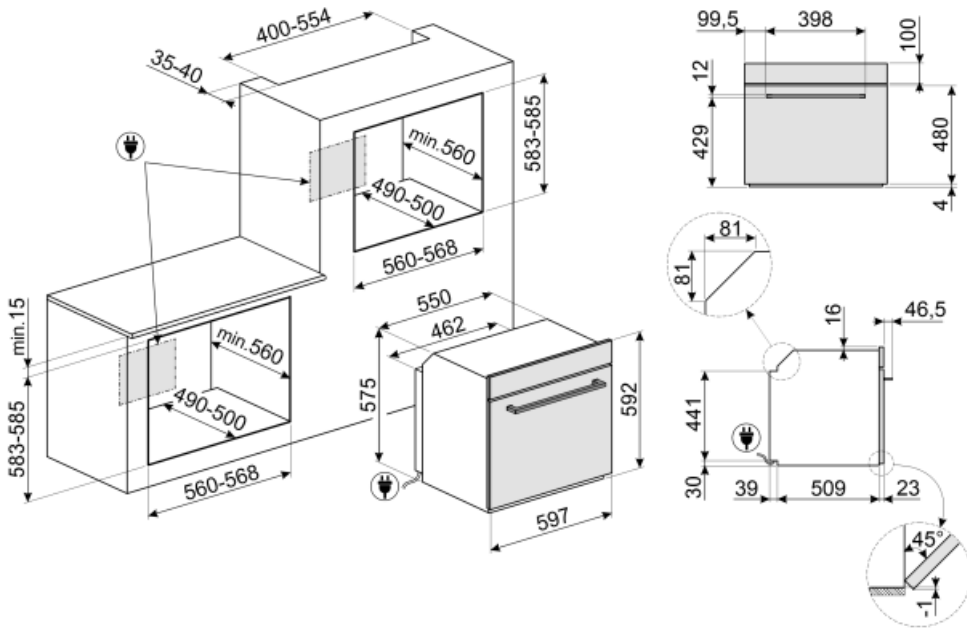
<b>Classe energética</b>	A+	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	2.45 MJ
<b>Volume útil</b>	68 l	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	0.68 kWh
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>	1.09 kWh	<b>Nº de fornos</b>	1
<b>Consumo de energia por ciclo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

## Acessórios incluídos

<b>Grelha com travão</b>	1	<b>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>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	13 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	150 cm
<b>Potência elétrica nominal</b>	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 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### 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.



### 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 LxP: 315x325 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.



### PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



### 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



### ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 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



## 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.	 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 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.	 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 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**
-  **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.
-  **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.
-  **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.