

SOP6401TB



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Tecnologia a vapor	Traditional pyro
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709324926



Aesthetics

Aesthetic	Selezione	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Série	Plano	Handle	Selection squared
Material	Stainless steel	Handle Colour	Black
Type of steel	Brushed	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear	Control knobs	Cucina restyling
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	Controls colour	Black

Controls



Nome	CompactScreen	Control setting	Knobs
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	10
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Circulaire + bottom
Pizza		

Other functions

Defrost by time	Proving	Sabbath
-----------------	---------	---------

Cleaning functions

Pirólisis

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	1
Controls Lock / Child Safety	Yes

Other options	Keep warm
Showroom demo option	Yes
Rapid pre-heating	Yes

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Door	Temperate door
Maximum temperature	280 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	5	Full glass inner door	Yes
N. of fans	1	Removable inner door	Yes
No. of lights	1	Total no. of door glasses	4
Light type	Halogen	Soft Close hinges	No
User-replaceable light	Yes	Chaminé	Fixa
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Lower heating element power	1200 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1750 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Circular heating element - Power	2000 W	Temperature control	Electronic
Heating suspended when door is opened	Yes	Cavity material	Ever clean Enamel
Door opening type	Standard opening		

Performance / Energy Label



Energy efficiency class A+
Net volume of the cavity 68 l
Energy consumption per cycle in conventional mode 1.09 KWh
Consumo de energia em modo convencional 3.92 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado 2.45 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.68 KWh
Number of cavities 1
Energy efficiency index 81 %

Accessories Included

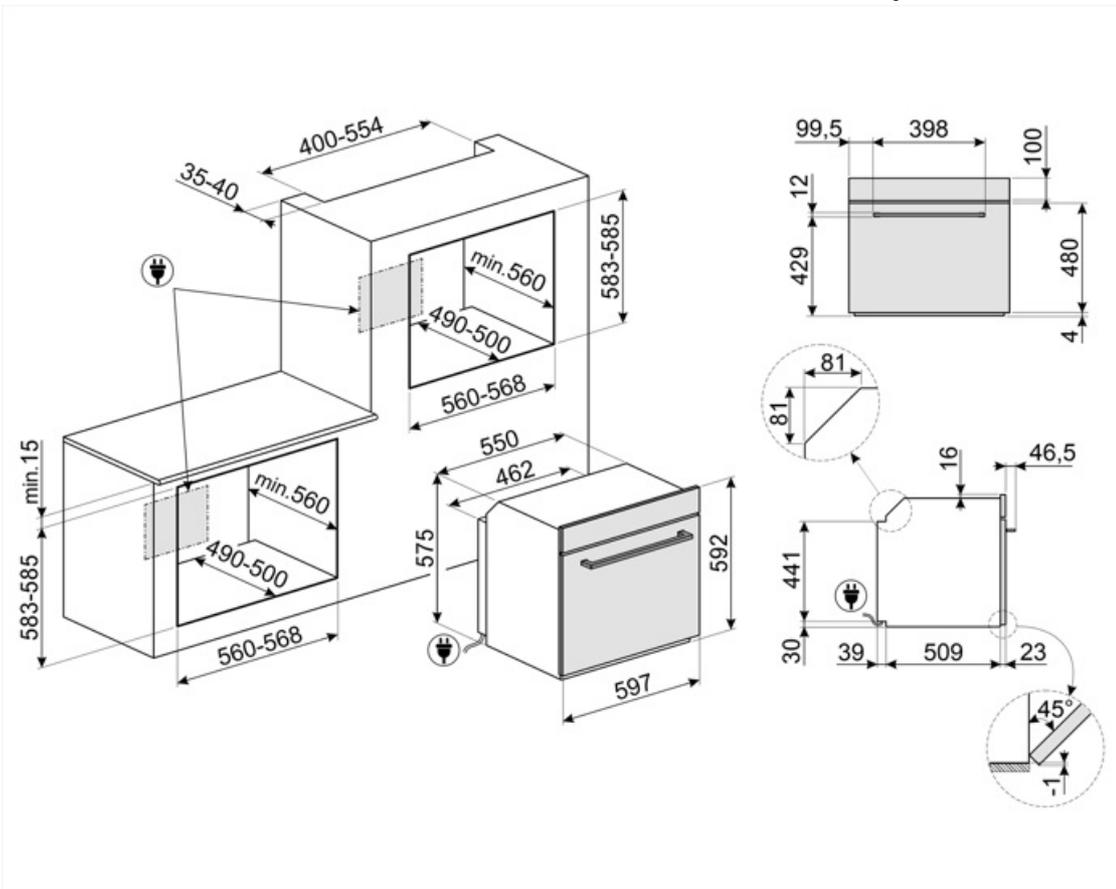
Rack with back and side stop 1

Bandeja profunda esmaltada (50mm) 1

Electrical Connection

Plug No
Voltage 220-240 V
Current 13 A

Nominal power 3000 W
Frequency (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



Compatible Accessories

AIRFRY

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.



Symbols glossary



Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.



Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.



Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.



Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.



Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.



Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.



A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.



Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



Elétrico



Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.



Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.



...



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg. |  | Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida. |
|  | Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa. |  | O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza. |
|  | KEEP_WARM_72dpi |  | Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno. |
|  | Pirólítico: Os ciclos de limpeza pirólítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno. |  | O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto |
|  | Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos. |  | Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona |
|  | O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes. |  | Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins. |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |