

SOP6602TNR





Categoria60 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettrico

Metodo di CotturaTermoventilatoPiattaforma GalileoTradizionale pyro

Sistema di pulizia Pirolitico

Codice EAN 8017709331962



Estetica

Estetica Dolce Stil Novo Tipo vetro Eclipse
Colore Nero Porta Tuttovetro
Finitura Lucido Maniglia Dolce Stil Novo

DesignPiattoColore manigliaNeroFinitura componentiRameLogoApplicatoMaterialeVetro

Comandi





Nome display EvoScreen Regolazione comandi Full touch

Tecnologia display LCD

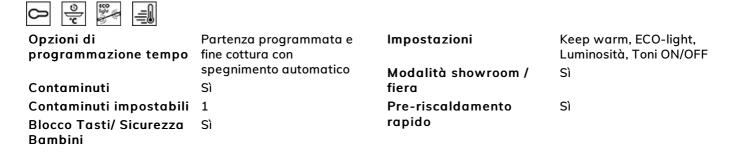
Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 10



Funzioni cottura tradizionali Statico Ventilato Termo-ventilato Grill largo Turbo Eco Grill largo ventilato Base Base termo-ventilata Pizza Altre funzioni Scongelamento a tempo Lievitazione Cottura su pietra Air-Fry Sabbath BBQ Funzioni pulizia Pirolisi

Opzioni



Caratteristiche Tecniche

.5 o 🔽 📗			
Temperatura minima	25 °C	Porta smontabile	Sì
Temperatura massima	280 °C	Porta interna tuttovetro	Sì
N° di ripiani	5	Vetro interno removibile	Sì
Ventola	Singola	N° vetri porta totale	4
N° di luci	2	Soft Close	Sì
Tipo di luce	Alogene	Soft Open	Sì
Luce sostituibile	Sì	Camino	Fisso
dall'utente		Sistema di	Tangenziale
Potenza luce	40 W	raffreddamento	
Accensione luce	Sì	Condotto di	Doppio
all'apertura porta		Raffreddamento	
Resistenza suola -	1200 W	Riduzione Velocità	Sì
Potenza		Sistema di	
Resistenza grill -	1750 W	Raffreddamento	
Potenza		Blocco Porta in Pirolisi	Sì
<u></u>			



Resistenza circolare -

2000 W

Sì

Α+

68 I

Potenza

Interruzione resistenze

all'apertura della porta

Apertura porta Porta

A ribalta

Fredda

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Materiale della cavità

353x470x401 mm

Elettronica

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza

energetica

Volume netto della

cavità

Consumo di energia per 1.09 kWh

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 3.92 MJ

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 2.45 MJ

ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0.68 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità 1 Indice di efficienza 81 %

energetica

Dotazione accessori Inclusi



Griglia con stop

Bacinella smaltata (20

mm)

Bacinella smaltata

collegamento elettrico

(50mm)

Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad

Estrazione Parziale

Collegamento Elettrico

Tensione

220-240 V

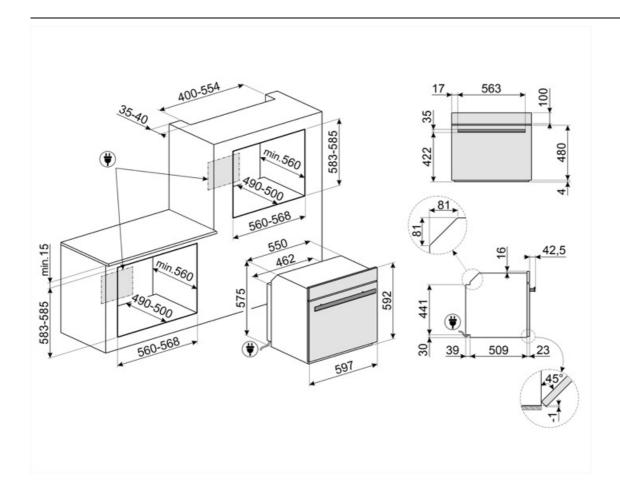
Corrente Dati nominali di 13 A

3000 W

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione

50/60 Hz 150 cm







Accessori Compatibili

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

ET50

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti

STONE2

forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1.8 x P37.5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

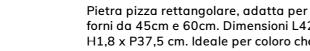
ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e austo.

GTT2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.









Glossario simboli



Funzione cottura dedicata per la piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente identicato per carne e formaggi; Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: **®** la cottura ventilata viene combinata con il calore cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per proveniente dal basso, conferendo nello stesso completare la cottura e rendere i cibi più tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il tipo di cibo. bruciatore a gas. Termo-ventilato: è la funzione perfetta per ECO: cottura a basso consumo energetico: questa ECO cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più funzione è particolarmente indicata per la cottura delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È del forno e si distribuisce in modo rapido e consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per che possono generare molta umidità (ad esempio cuocere su più livelli senza mescolare odori e le verdure). Per ottenere il massimo risparmio sapori. energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura. Grill: Calore molto intenso proveniente solo Grill ventilato: calore molto intenso proveniente **€** dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi La ventola è attiva. Consente la grigliatura risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per a fine cottura conferisce una doratura uniforme grossi tagli di carne. alle pietanze. Funzione pizza: funzione specifica per la cottura Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, della pizza in teglia. Permette di ottenere una sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. pizza morbida dentro e croccante fuori con il Consente una cottura rapida, anche su più ripiani condimento cotto alla perfezione, non secco e non senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di bruciato. grandi volumi o che richiedono cotture intense. Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il presenta una superficie completamente liscia e vetro interno rimovibile per agevolare le senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda. rende più pratica la pulizia. **KEEP WARM** 2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui. PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il calore proveniente dall'alto consente di far il forno si riscalda ad una temperatura che si lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui risultato ottimale in tempi brevi. di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno. Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta SABBATH: funzione che permette di cuocere gli dalla fase di preriscaldamento che permette al alimenti rispettando le disposizioni della festa del

SMEG SPA 04/12/2025

riposo della religione Ebraica.

vano cottura di raggiungere la temperatura

al 50%

impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino





5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici a colori con tecnologia LCD, usabilità con manopole + 5 tasti touch



Indica il volume utile della cavità del forno.



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Funzione cottura dedicata per la pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.