

SOP6602TNR



| | |
|---------------------------|----------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Termoventilado |
| Tecnologia Galileo | Pirolítico |
| Sistema de limpeza | Pirolítica |
| Código EAN | 8017709331962 |



Design

| | | | |
|----------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|
| Design | Dolce Stil Novo | Tipo de vidro | Preto Eclipse |
| Cor | Preto | Estética da porta | Totalmente em vidro |
| Acabamentos | Polido | Puxador | Dolce Stil Novo |
| Série | Plano | Cor do puxador | Preto |
| Acabamento dos componentes | Cor de cobre | Logótipo | Logótipo aplicado |
| Material | Vidro | | |

Comandos



| | | | |
|--------------------|-------------|----------|---------------|
| Display | EvoScreen | Comandos | Touch Control |
| Tecnologia Display | Display LCD | | |

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 |
| Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças | Sim |

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

Especificações técnicas



| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Temperatura mínima | 30 °C |
| Temperatura máxima | 280 °C |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 |
| Nº de ventiladores | 1 |
| Nº de lâmpadas | 2 |
| Tipo de iluminação | Halogénio |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim |
| Potência das lâmpadas | 40 W |
| Iluminação na abertura da porta | Sim |
| Potência da resistência inferior | 1200 W |

| | |
|--|---------------------------------|
| Porta desmontável | Sim |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Vidro interno removível | Sim |
| Nº de vidros da porta | 4 |
| Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Abertura suave | Sim |
| Chaminé | Fixa |
| Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| 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 |
| Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria | 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 % |

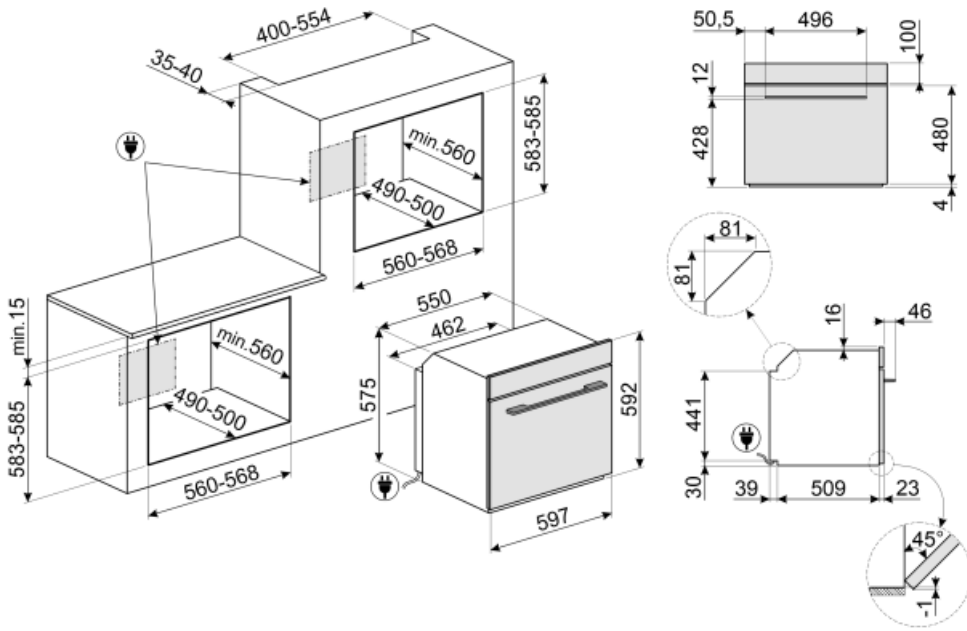
Acessórios incluídos



| | | | |
|---|---|--|---|
| 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 | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Corrente (Amperes) | 13 A | Comprimento do cabo de alimentação | 150 cm |
| Potência elétrica nominal | 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.



Symbols glossary (TT)

-  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.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  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 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.
-  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.
-  Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  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.
-  Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.