

SOP6602TNR





Dimensões60 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocção Termoventilado

Tecnologia GalileoPirolíticoSistema de limpezaPirolítica

Código EAN 8017709331962



Design

Design Dolce Stil Novo

Cor Preto
Acabamentos Polido
Série Plano
Acabamento dos Cor de cobre

Acabamento dos componentes

Material Vidro

Tipo de vidro Estética da porta

Puxador

Cor do puxador Logótipo Preto Eclipse

Totalmente em vidro Dolce Stil Novo

Preto

Logótipo aplicado

Comandos





Display EvoScreen
Tecnologia Display Display LCD

Comandos

Touch Control

Programas / Funções

N° funções

10



Potência da resistência

inferior

1200 W

Funções de forno Estático Ventilado Termoventilado Turbo Eco Grill Grill ventilado Base Base com termoventilador Pizza Outras funções Descongelar por tempo **Fermentar** Na pedra Barbecue Fritar Sabbath Programa de limpeza Pirólise Opções Opções de programação Programador de início e de Outras opções Manter quente, lluminação do tempo de cocção fim Eco, Luminosidade, Sons Temporizador Sim Opção Showroom -Sim resistências desligadas Opção bloqueio de Sim para demonstração comandos para Pré aquecimento rápido Sim segurança das crianças Especificações técnicas Temperatura mínima 25°C Porta desmontável Sim Temperatura máxima 280°C Porta interna Sim totalmente em vidro N° de níveis para 5 Vidro interno removível tabuleiros Sim N° de ventiladores N° de vidros da porta 4 Porta SoftClose para Sim N° de lâmpadas 2 fechar leve e Tipo de iluminação Halogénio silenciosamente Lâmpada substituível Sim Abertura suave Sim pelo utilizador Chaminé Fixa Potência das lâmpadas 40 W Sistema de **Tangencial** lluminação na abertura Sim arrefecimento da porta

SMEG SPA 28/11/2025

Circuito de

arrefecimento

Circuito de arrefecimento

duplo



Potência da resistência

grill

Potência da resistência

circular

Interrupção das

resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Tecnologia de

temperatura da porta

1750 W

2000 W

Aba para baixo

Porta fria

Sim

do sistema de arrefecimento

Bloqueio da porta na

Redução da velocidade

pirólise

Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura Material da cavidade Eletrónico

Sim

Sim

Esmalte EverClean

353x470x401 mm

Performance / Etiqueta energética





Classe energética

A+ 68 I

Volume útil

Consumo de energia por 1.09 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 3.92 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2.45 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0.68 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos

Índice de eficiência

energética

81 %

1

Acessórios incluídos



Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 20 1 mm de profundidade

Tabuleiro esmaltado 50 1

mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de

extração parcial

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

13 A

Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V

3000 W

Frequência (Hz)

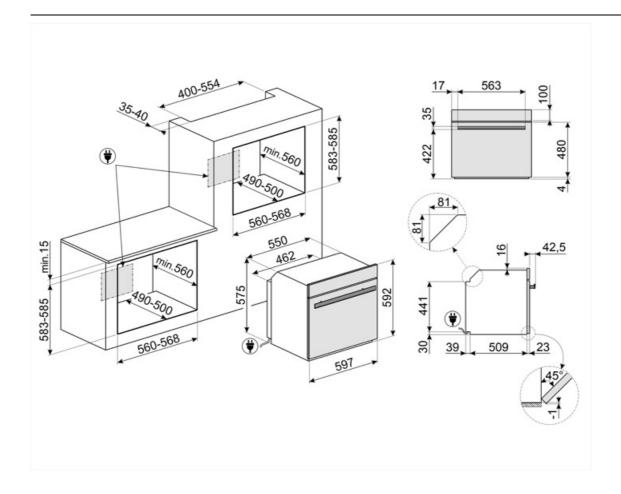
Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz

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

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.

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

GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO









Symbols glossary



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.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



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.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



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.



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.



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 quantidade, 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.



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.



Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.



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 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.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Manter quente



lluminação 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.



Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.



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.



Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.



Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



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.



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.



Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



	-
II 78	ш
	•

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Į	_
1	
11	
_	_

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.