

SOP6606WS2PNR




| | |
|-----------------------|---------------|
| Category | 60cm |
| Product Family | Oven |
| Sistema de vitalidade | No |
| Power supply | Electric |
| Heat source | ELECTRICITY |
| Tipo de cozimento | Combi Steam |
| Tecnologia a vapor | Pyro steam |
| Sistema de limpeza | Pyrolitic |
| Pizza Oven | No |
| EAN code | 8017709310066 |



Aesthetics

| | | | |
|------------------|-----------------|---------------|-------------------|
| Aesthetic | Dolce Stil Novo | Glass Type | Eclipse |
| Colour | Black | Door | Full glass |
| Acabamento | Brilhante | Handle | Dolce Stil Novo |
| Série | Plano | Handle Colour | Black |
| Component finish | Copper | Logotipo | Logotipo aplicado |
| Material | Glass | | |

Controls

| | | | |
|--|-------------------------|--------------------------|---|
|  | | | |
| Nome | VivoScreen max | No. of display languages | 20 |
| Tecnologia | TFT | Display languages | Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA) |
| Control setting | Toque completo avançado | | |

Programs / Functions

| | |
|--------------------------|-----|
| No. of cooking functions | 19 |
| Automatic programmes | 150 |
| Steam assisted levels | 3 |

Customisable recipes

10

Traditional cooking functions

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

Funções de cozimento com vapor pulsado

| | | |
|--------------|----------------------|---------------------|
| Fan assisted | Circulaire | Circulaire + Bottom |
| Turbo | Grelha do ventilador | |

Funções de cozimento com vapor

| | | |
|--------------|------------|-------|
| Fan assisted | Circulaire | Turbo |
|--------------|------------|-------|

Grelha + ventoinha

Other Steam functions

| | | |
|---------------|--------------|-------------|
| Tank cleaning | Water outlet | Water input |
| Descaling | | |

Other functions

| | | |
|--------------------|-------------------|---------|
| Defrost by time | Defrost by weight | Proving |
| Cozimento em pedra | BBQ | Air-Fry |
| Keep warm | Plate rack/warmer | Sabbath |

Cleaning functions

| |
|-----------|
| Pirolysis |
|-----------|

Options



| | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----|
| Time-setting options | Delay start and automatic end cooking | SameTime | Sim |
| Minute minder | Yes | Cozinhar DeltaT | Sim |
| Timer | 3 | Showroom demo option | Yes |
| Controls Lock / Child Safety | Yes | Demo-tutorial mode | Yes |
| | | Touch guide | Yes |

| | | | |
|---------------------------------------|--|---|-------------------------------------|
| Other options | Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, Tones, Tones volume | Chronology | Yes, the last 10 functions utilized |
| Cooking with probe thermometer | Yes | Rapid pre-heating GO Instantâneo | Yes |
| Multi-step cooking | Yes, up to 3 strps | | |
| Cozinha inteligente | Yes | | |

Technical Features



| | | | |
|--|------------------|---|--------------------------------|
| Minimum Temperature | 30 °C | Removable door | Yes |
| Maximum temperature | 280 °C | Full glass inner door | Yes |
| No. of shelves | 5 | Removable inner door | Yes |
| N. of fans | 1 | Total no. of door glasses | 4 |
| No. of lights | 2 | Soft Close hinges | Yes |
| Light type | Halogen | Abertura suave | Sim |
| 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 |
| Upper heating element - Power | 1000 W | Door Lock During Pyrolysis | Yes |
| Grill element - power | 1700 W | Faixa de vapor | 20 - 40% |
| Large grill - Power | 2700 W | Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 353x470x401 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 | Carregamento de água | Gaveta, manual |
| Door | Cool | Capacidade do depósito | 0,8 l |

Performance / Energy Label



| | | | |
|--|----------|--|----------|
| Energy efficiency class | A+ | Consumo de energia na convecção de ar forçado | 2.45 MJ |
| Net volume of the cavity | 68 l | Energy consumption per cycle in fan-forced convection | 0.68 kWh |
| Energy consumption per cycle in conventional mode | 1.09 kWh | Number of cavities | 1 |
| Consumo de energia em modo convencional | 3.92 MJ | Energy efficiency index | 81 % |

Accessories Included



| | |
|----------------------------|---|
| Rack de luxo (inox) | 1 |
|----------------------------|---|

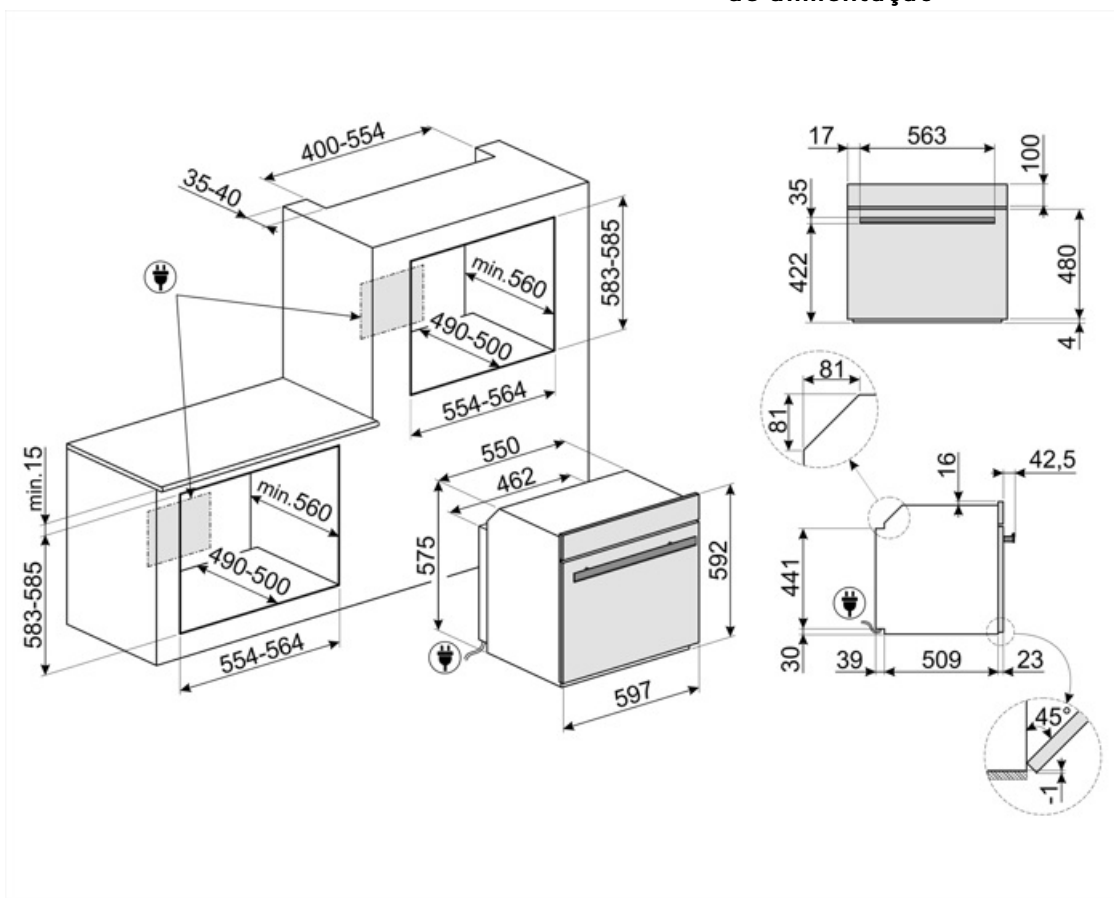
| | |
|-----------------------------------|---|
| Enamelled tray (20mm) | 1 |
| Bandeja profunda esmaltada (50mm) | 1 |
| Insert gird | 1 |

| | |
|--|-----------------------------|
| Telescopic Guide rails, total Extraction | 1 |
| Temperature probe | Sim, multiponto |
| Other | kit de carregamento de água |

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.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



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.



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



GTT2

Totally 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

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos



Symbols glossary

-  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.
-  Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado
-  quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  Elétrico
-  Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  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.



Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.



Elemento circulaire com vapor: Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.



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.



Circulaire com auxílio de vapor: Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.



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.



Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.

























FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi















Ventilador com grelha com assistência de vapor: Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.



Circulaire + elemento inferior com auxílio de vapor: Ideal para reaquecimento de flans e quiches. Esta função irá refrescar a base, enquanto o enchimento não secará devido à umidade adicional na cavidade de cozedura.

-  **Circulaire com auxílio de vapor:** Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **Pirólítico:** Os ciclos de limpeza pirólítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  **Cozimento com sonda de temperatura:** É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára.
-  **Pré-aquecimento rápido:** A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  **Guia de toque:** Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função.
-  **Sistema de Cozinha Inteligente:** para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  **Fechamento suave:** todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.
-  **Para garantir o funcionamento ideal do aparelho,** sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.
-  **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.
-  **Turbo com assistência de vapor:** Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Aquecimento:** Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.
-  **O ar a 40°C** proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lèveada. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto.
-  **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.**
-  **Aparelhos com conectividade Wi-Fi.** Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android).
-  **Etapa de cozimento:** É possível configurar até 3 fases de cozimento na mesma receita variando a função, o tempo e/ou a temperatura. No final de uma fase, a próxima será iniciada automaticamente.
-  **Trilhos telescópicos:** permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Conectividade Wi-Fi |  | ... |
|  | ... |  | ... |
|  | A sonda de temperatura multiponto tem três pontos de detecção. Isto significa que não apenas a temperatura central é detectada, mas também a temperatura em outras áreas. O forno processará todos esses dados para evitar desníveis de cozimento. Desta forma, cada produto pode ser cozinhado em um estilo profissional, de restaurante. |  | Sistema de carregamento manual de água: É possível carregar o tanque em menos de 40 segundos. O carregamento é feito manualmente graças a um funil especial incluído. |
|  | A maneira perfeita de ter um menu completo em alguns passos simples com uma considerável economia de tempo. A grande cavidade pode acomodar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, que podem ser cozidos sem qualquer troca de odores. Os fluxos termodinâmicos cuidadosamente estudados garantem uma cozedura uniforme em todos os níveis. O algoritmo SameTime calcula os tempos, as funções de cozimento e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo |  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |
|  | Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes. |  | Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante. |
|  | Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos |  | Cozimento DeltaT O forno ajusta automaticamente a temperatura da cavidade a uma temperatura predefinida (denominada deltaT) mais alta do que a temperatura central detectada pela sonda. Quando a sonda detecta um grau extra no núcleo, o forno aumenta automaticamente também sua temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos diferentes de cozimento deltaT (lento, médio e rápido) e definir qualquer temperatura central desejada. Uma concentração de tecnologia que possibilita a obtenção de produtos tenros, suculentos, saudáveis e de mais alta qualidade. |