SOP6900TP



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	8017709312237

Design

Design	Victoria	**Estética da porta**	Porta com painel
Cor	Creme	**Puxador**	Victoria
Série	Arredondado	**Cor do puxador**	Filtro em aço inox
Material	Esmaltado	**Logótipo**	Logótipo aplicado
Tipo de vidro	Clear1	**Comandos**	Victoria
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	**Cor dos comandos**	Inox
Tipo de serigrafia	Símbolos		

Comandos

Display	DigiScreen	**Comandos**	Comandos
Tecnologia Display	Display com LEDs	**N° de comandos**	2

Programas / Funções

N° funções 9

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- Eco
- Grill
- Grill ventilado
- Base
- Base com ventilador

Programa de limpeza

Pirólise

Opções

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	**Temporizador**	Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L)	68 l	**Potência da resistência circular**	2000 W
Cavity	QS-Galileo	**Abertura da porta**	Aba para baixo
Temperatura mínima	30 °C	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta fria
Temperatura máxima	260 °C	**Porta desmontável**	Sim
N° de níveis para tabuleiros	5	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
N° de ventiladores	1	**Vidro interno removível**	Sim
N° de lâmpadas	2	**N° de vidros da porta**	4
Tipo de iluminação	Halogénio	**Chaminé**	Fixa
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Potência das lâmpadas	40 W	**Circuito de arrefecimento**	Circuito de arrefecimento duplo
Iluminação na abertura da porta	Sim	**Bloqueio da porta na pirólise**	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	353x470x401 mm
Potência da resistência superior	1000 W	**Controlo da temperatura**	Eletrónico
Potência da resistência grill	1700 W	**Material da cavidade**	Esmalte EverClean
Potência do grill largo	2700 W		

Performance / Etiqueta energética



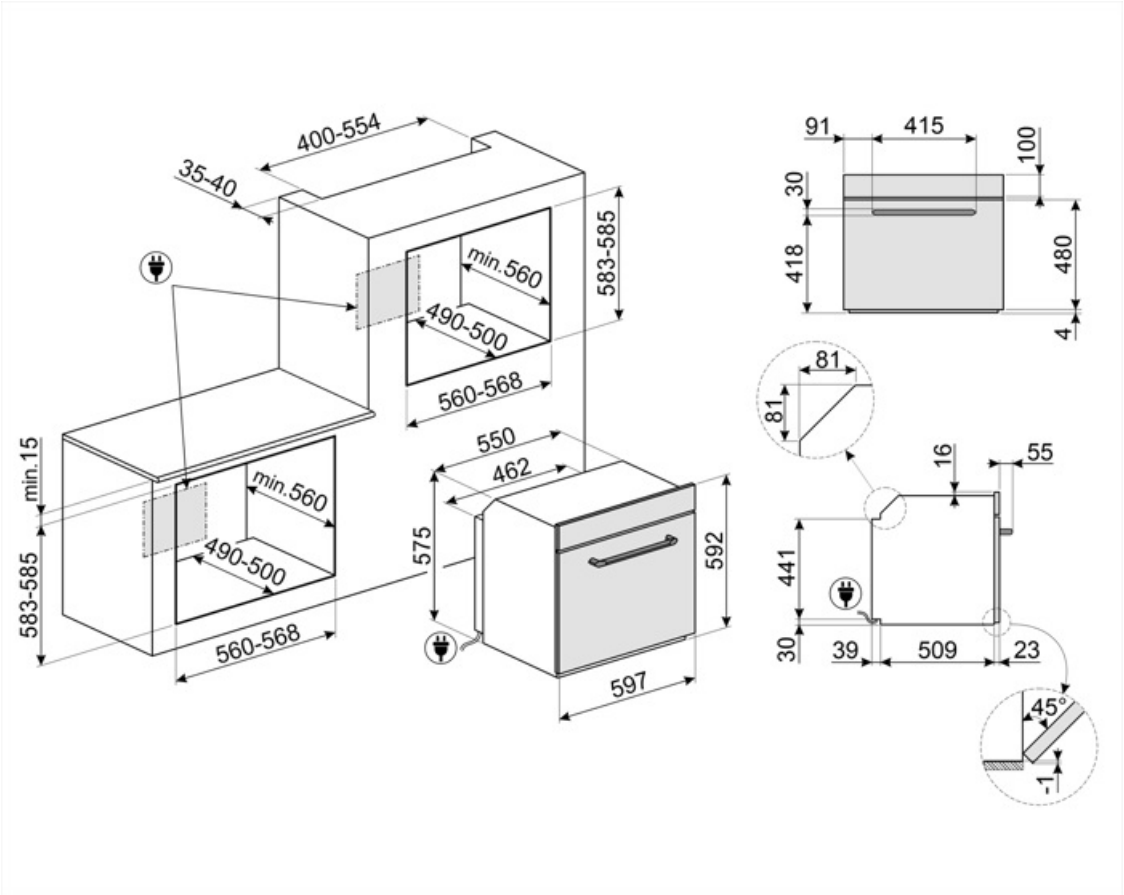
Classe energética	A	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	2,88 MJ
Volume útil	68 l	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	0,80 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1,09 kWh	**N° de fornos**	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	3,92 MJ	**Índice de eficiência energética**	95,2 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	**Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade**	1

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Potência elétrica nominal**	3000 W
Ficha elétrica	Não	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	150 cm



Acessórios Compatíveis



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



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

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 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.



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



GTT2

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



PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

Alternative products



SOP6900TN

Preto



SOP6900TX

Aço inox

Symbols glossary



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 eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



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.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



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



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.



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.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



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 (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.



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.

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.

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



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

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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.