

SOP6900TX



| | |
|---------------------------|----------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Termoventilado |
| Tecnologia Galileo | Pirólítico |
| Sistema de limpeza | Pirólítica |
| Código EAN | 8017709313968 |



Design

| | | | |
|-------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| Design | Victoria | Tipo de serigrafia | Símbolos |
| Cor | Aço inox | Estética da porta | Porta com painel |
| Acabamentos | Antideadadas | Puxador | Victoria |
| Série | Arredondado | Cor do puxador | Filtro em aço inox |
| Material | Aço inox | Logótipo | Logótipo aplicado |
| Tipo de aço inox | Escovado | Comandos | Victoria |
| Tipo de vidro | Clear1 | Cor dos comandos | Inox |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em preto | | |

Comandos

| | | | |
|--------------------|------------------|----------------|----------|
| | | | |
| Display | DigiScreen | Comandos | Comandos |
| Tecnologia Display | Display com LEDs | Nº de comandos | 2 |

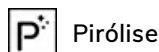
Programas / Funções

Nº funções 9

Funções de forno

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

Programa de limpeza



Opções



| | |
|---|--------------------------------|
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim |
| Temporizador | Sim |
| Outras opções | Manter quente, Iluminação Eco |

| | |
|---|-----|
| Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração | Sim |
| Pré aquecimento rápido | Sim |

Especificações técnicas



| | |
|---|------------|
| Capacidade (L) | 68 l |
| Cavity | QS-Galileo |
| Temperatura mínima | 30 °C |
| Temperatura máxima | 260 °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 |
| Potência da resistência superior | 1000 W |
| Potência da resistência grill | 1700 W |
| Potência do grill largo | 2700 W |

| | |
|--|---------------------------------|
| Potência da resistência circular | 2000 W |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim |
| Abertura da porta | Aba para baixo |
| Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Porta desmontável | Sim |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Vidro interno removível | Sim |
| Nº de vidros da porta | 4 |
| Chaminé | Fixa |
| Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento duplo |
| Bloqueio da porta na pirólise | Sim |
| Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 353x470x401 mm |
| Controlo da temperatura | Eletrónico |
| Material da cavidade | Esmalte EverClean |

Performance / Etiqueta energética



| | |
|--------------------------|------|
| Classe energética | A |
| Volume útil | 68 l |

| | |
|--|---------|
| Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 2,88 MJ |
|--|---------|

Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1,09 kWh

Consumo de energia por ciclo na convecção natural: 3,92 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0,80 kWh

Nº de fornos 1
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

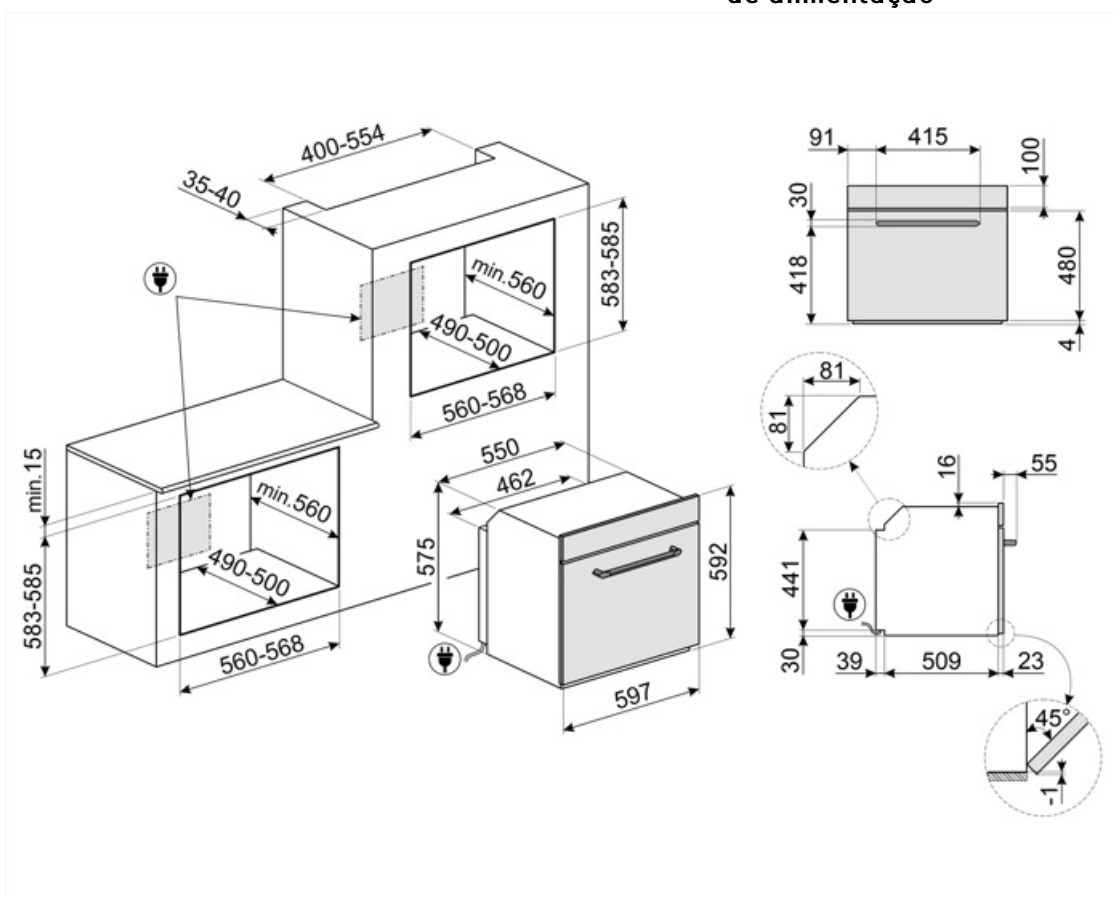
Ficha elétrica Não

Corrente (Amperes) 13 A

Potência elétrica nominal 3000 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz

Comprimento do cabo de alimentação 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



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.



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.



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



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 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.



Alternative products



SOP6900TN

















Preto















SOP6900TP

Creme

Symbols glossary

| | |
|--|--|
|  <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p> |  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p> |
|  <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p> |
|  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |  <p>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.</p> |

-  **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.
-  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**
-  **Pirólítico:** os programas de limpeza pirólítica 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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  **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.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **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.