SO6104APG

Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	Yes
Power supply	Electric
Tipo de cozimento	Multitecnologia
Tecnologia a vapor	Omnichef
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709326791

Aesthetics

Aesthetic	Linea	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Colour	Neptune Grey	**Door**	Full glass
Acabamento	Opaco	**Handle**	Linea minimal
Série	Plano	**Handle Colour**	Metal acetinado e preto
Material	Glass	**Logotipo**	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear		

Controls

Nome	VivoScreen	**No. of display languages**	20
Tecnologia	TFT		
Control setting	Toque completo avançado	**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)

Programs / Functions

No. of cooking functions	26
Automatic programmes	150
Steam assisted levels	3 + manual

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
Circolaire
Circulaire + Bottom
Turbo
Grelha do ventilador

Funções de cozimento com vapor

Steam
Fan assisted
Circulaire
Circulaire + bottom
Sob-vácuo

Other Steam functions

Tank cleaning
Water outlet
Water input
Descaling

Microwave functions

Microwave
Fan assisted
Circulaire
Microwave + grill
Micro-ondas + Circulaire + fundo

Multitech functions

Multitech
Twintech

Other functions

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

Cleaning functions

Vapor Clean

Options

Time-setting options	Delay start and automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	2
Controls Lock / Child Safety	Yes
Other options	Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, Tones, Tones volume
Cooking with probe thermometer	Yes
Multi-step cooking	Sim, até 2 passos
Cozinha inteligente	Yes
SameTime	Sim
Cozinhar DeltaT	Sim
Showroom demo option	Yes
Demo-tutorial mode	Yes
Touch guide	Yes
Chronology	Yes, the last 10 functions utilized
Rapid pre-heating	Yes
GO Instantâneo	Yes

Technical Features

Minimum Temperature	25 °C
Maximum temperature	250 °C
No. of shelves	5
N. of fans	1
No. of lights	2
Light type	LED
User-replaceable light	No
Light Power	5 W
Light when door is opened	Yes
Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element - power	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Heating suspended when door is opened	Yes
Door opening type	Standard opening
Door	Cool
Removable door	No
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	No
Total no. of door glasses	4
Soft Close hinges	Yes
Abertura suave	Sim
Inversor	Sim
Misturador	Sim
Chaminé	Dobro
Cooling system	Centrífuga
Circuito de resfraimento	Circuito de resfriamento duplo
Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Door Lock During Pyrolisis	No
Faixa de vapor	20 - 100%
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x397 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel
Carregamento de água	Preencher&ocultar 2, automático
Capacidade do depósito	2 litros

Performance / Energy Label

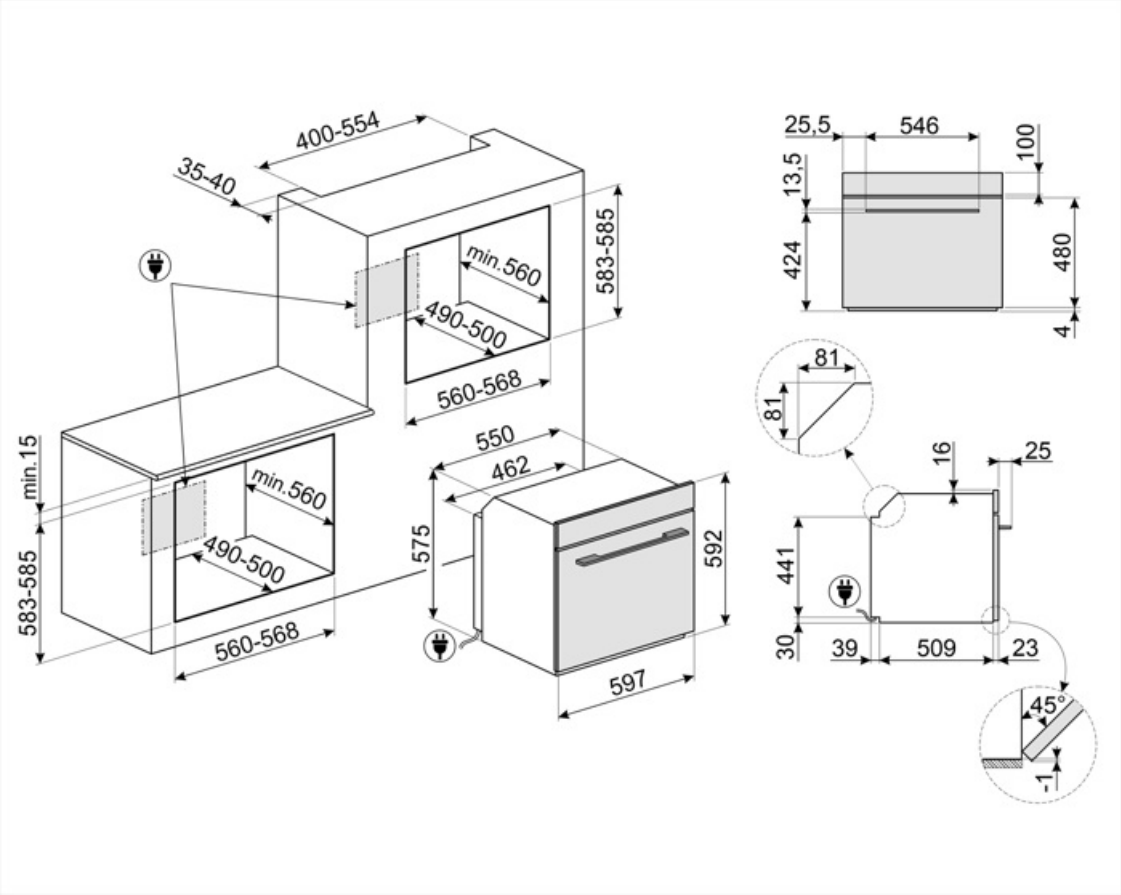
Net volume of the cavity	68 l	**Microwave effective power**	900 W
Number of cavities	1		

Accessories Included

Grelha com travão	1	**St/steel perforated deep tray (40mm)**	1
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	**Telescopic Guide rails, total Extraction**	1
Insert gird	1	**Catalytic Panels**	No
St/steel tray (20mm)	1	**Temperature probe**	Sim, multiponto

Electrical Connection

Plug	No	**Nominal power**	3000 W
Voltage	220-240 V	**Frequency (Hz)**	50/60 Hz
Current	13 A	**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.

BX640

Bandeja de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm

BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour

ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade

PALPZ

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

PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

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.

BX640P

Bandeja perfurada de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm

ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam 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

SFLK1

Bloqueio para crianças

Symbols glossary

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.

Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.

Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado

Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.

Elétrico

Somente com a tecnologia Galileo Multi Cooking é possível combinar até três tecnologias diferentes e tirar o melhor proveito delas: vapor, micro-ondas, cozimento por convecção. Os fornos desta geração podem utilizar qualquer um destes métodos de cozimento individualmente ou podem combiná-los como desejado. Ambos seguindo uma abordagem de cozimento horizontal (multistep) na qual as várias técnicas de cozimento são organizadas em sequência, e uma abordagem vertical (multitech) na qual há uma combinação totalmente livre das três ao mesmo tempo. O vapor é saudável, as micro-ondas são rápidas e a cozinha tradicional é crocante. O forno sabe dosá-los e usá-los sabiamente para garantir resultados inovadores com uma economia de tempo de até 70% em comparação com a cozinha tradicional

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.

O sistema de carga de água é projetado para melhorar a estética do forno. O tubo de carga e descarga pode ser facilmente retirado do forno e a água pode ser reabastecida a qualquer momento durante o ciclo de cozimento, sem abrir a porta, garantindo uma duração infinita do vapor.

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.

A tecnologia da chaminé dupla cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação dentro da cavidade durante o cozimento no microondas, onde a cavidade é fria e o alimento é quente

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.

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.

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.

Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.

Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função de micro-ondas permite que o mesmo cozimento resulte em menos tempo.

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.

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.

Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinham muito rapidamente e com considerável economia de energia. Adequados para cozinhar sem gordura, eles também são capazes de descongelar e aquecer alimentos sem alterar a sua aparência original e aroma. A função de micro-ondas também pode ser combinada com funções convencionais com todas as vantagens resultantes. Ideal para todos os tipos de alimentos.

Micro-ondas + elemento de grelha: O uso da grelha resulta em um perfeito escurecimento da superfície dos alimentos. A ação de micro-ondas permite em vez de cozinhar em pouco tempo a parte interna do alimento.

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

FUN_SOUS_VIDE_72dpi

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.

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.

KEEP_WARM_72dpi

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

Cozinhar a vapor: é uma forma natural de cozinhar para qualquer tipo de produtos, de legumes a sobremesas, para preservar as propriedades nutricionais e organolépticas dos ingredientes. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para cozinhar simultaneamente as refeições que exigem diferentes tempos de cozimento.

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.

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.

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 lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto

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.

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.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

...

...

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.

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.

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.

Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

...

Distribuição ativa e controlada de micro-ondas. O ventilador do agitador de micro-ondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de uma mesa giratória.

A última geração de luzes LED, posicionadas sobre toda a altura da cavidade, garante uma perfeita visibilidade multinível. Não importa quantas bandejas você coloque no forno, o alimento dentro dele sempre será claramente visível e você poderá verificar o progresso do processo de cozimento. Além da eficiência garantida, as luzes LED também têm uma aparência moderna e baixo consumo de energia, economizando até 80% dos custos e durando 25 vezes mais do que as lâmpadas halógenas tradicionais.

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

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.

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 da mais alta qualidade.

A tecnologia do inversor permite gerar micro-ondas continuamente e com a potência desejada. O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar o desperdício de energia e permite obter excelentes resultados de cozimento, degelo e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície dos alimentos

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