

SO6104APG







Dimensões 60 cm Família Forno Sistema de Vitalidade Sim Tipo de energia Elétrico Tipo de cocção Multitech Tecnologia Galileo Omnichef Sistema de limpeza VaporClean Código EAN 8017709326791



Design

Design Linea
Cor Neptune Grey

Acabamentos Mate
Série Plano
Material Vidro
Tipo de vidro Clear1

Cor da serigrafia Estética da porta

Puxador

Cor do puxador Logótipo Serigrafia em preto Totalmente em vidro

Linea

Metal acetinado e preto Logótipo serigrafado

Comandos



Display Tecnologia Display Comandos VivoScreen Display TFT

Full touch avançado

Número de idiomas disponíveis

ldiomas disponíveis no display

20

Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Pyccкий, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)

Programas / Funções

N° funções 26 Programas automáticos 150



Níveis de humidificação	3 + manual	
Receitas pessoais	10	
Funções de forno		
Estático	& Ventilado	Termoventilado
Turbo	ECO Eco	Grill
₹ Grill ventilado	Base	Base com termoventilador
Pizza		
Funções assistidas a vapor		
Ventilado com vapor	Termoventilado com vapor	Termoventilado e base com vapor
Turbo com vapor	Grill ventilado com vapor	
Funções com vapor		
(Vapor	l Vapor ventilado	8 Vapor termoventilado
Vapor ventilado e base	Sous vide	
Outras funções do vapor		
Limpar depósito da água	Descarga de água	Carga de água
Descalcificar		
Funções microondas		
≋ Microondas	Microondas com ventilação	Microondas com termoventilação
Microondas com grill	Microondas com base e	
	termoventilação	
Funções Multitech		
Multitech	Twintech	



Outras funções

Descongelar por tempo

Descongelar por peso

Fermentar

Na pedra

Barbecue

Fritar

Manter quente

Aquecer pratos

Sabbath

Programa de limpeza



Opções

Opções de programação Programador de início e de

do tempo de cocção fim Sim **Temporizador Temporizador** 2 configurável

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças

Outras opções Manter quente, Iluminação

Sim

Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons,

Cocção com sonda Sim térmica

Sim, até 2 passos Cozinha Multipasso **Smart cooking** Sim

Volume do som das teclas

Refeição completa Sim Cocção com DeltaT Sim Opção Showroom -Sim resistências desligadas para demonstração

Demonstração com vídeo tutorial

Ajuda visual Sim

Memória cronológica Para as últimas 10 funções

Sim

utilizadas

Pré aquecimento rápido Sim Instant GO Sim

Especificações técnicas

























Temperatura mínima 25°C Temperatura máxima 250 °C N° de níveis para 5 tabuleiros N° de ventiladores N° de lâmpadas 2

Tipo de iluminação Faixa de Leds

Potência das lâmpadas 5 W

Iluminação na abertura

da porta

Potência da resistência inferior

Sim

1200 W

Porta interna totalmente em vidro N° de vidros da porta Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente Abertura suave Inverter Stirrer

Chaminé Sistema de arrefecimento Sim 4 Sim Sim Sim Sim Dupla

Centrifugação



Potência da resistência

superior

Potência da resistência

Potência do grill largo

Potência da resistência

circular

Interrupção das resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Tecnologia de temperatura da porta 1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Aba para baixo

Porta fria

Sim

Circuito de arrefecimento

Redução da velocidade

do sistema de arrefecimento

20 - 100% % vapor

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura

Material da cavidade Esmalte EverClean Carregamento de água Fill&Hide 2, automático

Capacidade do depósito 21

de água

Performance / Etiqueta energética



Volume útil 68 I 1

N° de fornos

Potência efetiva do

microondas

900 W

Acessórios incluídos





Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 50 1 mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Tabuleiro em aço inox

Tabuleiro perfurado em 1

inox 40 mm de profundidade

Guias telescópicas de

extração total

Sonda térmica

Sonda térmica multiponto

Circuito de arrefecimento

353x470x397 mm

Eletrónico

duplo

Sim

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V

13 A

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.



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.

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.



BX640

Adequado para cozinhar pratos como arroz, massa ou outros cereais em água ou molho. Capacidade 2,7 L Em aço inox Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm



Para cozinhar vários tipos de legumes, peixes, carnes brancas, raviólis ou outras variedades de massas recheadas, preservando todas as vitaminas e sais minerais para um sabor mais rico, completo e natural. Capacidade 2,7 L Em aço inox Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm



BX640PL

Para cozinhar vários tipos de legumes, peixes, carnes brancas, raviólis ou outras variedades de massas recheadas, preservando todas as vitaminas e sais minerais para um sabor mais rico, completo e natural. Em aço inox Capacidade 5,0 L Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45cm. com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x40 mm



ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm



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.



GTTV2

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



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



PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.





PR3845X



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

Y

SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

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.



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.



O sistema de carregamento de água foi concebido para valorizar a estética da câmara de cozedura. O tubo de carga e descarga pode ser facilmente retirado da câmara de cozimento e a água pode ser reabastecida a qualquer momento durante o ciclo de cozedura, sem abrir a porta, garantindo uma duração infinita de vapor.



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



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.



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.



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.



Microondas: ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.



Resistência circular + ventilador + microondas: a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.



Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.



Resistência superior + inferior +ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.



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



Sous vide: os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.



Cozinha a vapor: é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organoléticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.



Resistência superior + inferior +ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.



Vapor + ventilador + resistência circular: o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.



Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.



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.



Ventilador com grill com auxílio de vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.



Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve. A restante parte do processo permite a formação de crosta necessária.





Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).



Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão se estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve.



Turbo com assistido a vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.



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



Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.



Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.



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.



Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.



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



Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.



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



Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.



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.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Vivo Screen: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.



Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.





INSTANT GO: a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O préaquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.



Distribuição ativa e controlada das micro-ondas: O ventilador do agitador de micro-ondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.



A sonda de temperatura multiponto possui três pontos de deteção. Assim, a temperatura é controlada no centro do alimento, bem como noutras zonas. O forno processa todos os dados para que os alimentos sejam confeccionados de forma profissional, como num restaurante.



A última geração de luzes LED, posicionadas em toda a altura da cavidade, garante uma visibilidade perfeita a vários níveis. Independentemente do número de tabuleiros que colocar no forno, os alimentos no interior estarão sempre bem visíveis e poderá verificar o progresso do processo de cozedura. Para além da eficiência garantida, as luzes LED têm também um aspeto moderno e um baixo consumo de energia, poupando até 80% dos custos e durando 25 vezes mais do que as lâmpadas de halogéneo tradicionais.



Com a tecnologia Galileo é possível combinar três tecnologias e tirar o melhor delas: cozedura a vapor, microondas, cozedura tradicional. Os fornos Galileo possibilitam usar qualquer um dos três métodos de cocção individualmente ou combiná-los conforme desejado. Permitem uma abordagem de cozedura horizontal (multipasso) em que as várias técnicas de cozedura são organizadas em sequência, ou uma abordagem vertical (multitech) em que há uma combinação das três ao mesmo tempo. O vapor é saudável, o microondas é rápido e a cozinha tradicional é crocante. O forno sabe combiná-las com sabedoria para garantir resultados inovadores com uma economia de tempo de até 70% em relação ao método tradicional.



A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.



Para uma refeição completa em poucos passos, simples e com uma economia de tempo considerável. 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 Refeição completa calcula os tempos, as funções de cozedura e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo.



A tecnologia inverter permite gerar micro-ondas de forma contínua e na potência desejada O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.



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.



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.





Cozedura DeltaT A câmara de cozimento define automaticamente a temperatura da cavidade para uma temperatura predefinida (designada deltaT) superior à temperatura do núcleo detectada pela sonda. Quando a sonda detecta mais um grau no núcleo, a câmara de cozimento aumenta também automaticamente a temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos de cozedura deltaT diferentes (lento, médio e rápido) e de definir qualquer temperatura interna desejada. Uma concentração de tecnologia que torna possível obter produtos tenros, suculentos e saudáveis da mais alta qualidade.