# SO6204S4PB



| | |
|---|---|
| **Dimensões** | 60 cm |
| **Família** | Forno |
| **Sistema de Vitalidade** | Sim |
| **Tipo de energia** | Elétrico |
| **Fonte de energia do forno** | Elétrico |
| **Tipo de cocção** | Combinado com vaporeira |
| **Tecnologia Galileo** | Steam100 Pro |
| **Sistema de limpeza** | VaporClean |
| **Código EAN** | 8017709365691 |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Musa | **Cor da serigrafia** | Cinzento |
| **Cor** | Preto | **Tipo de serigrafia** | Símbolos |
| **Acabamentos** | Polido | **Estética da porta** | Totalmente em vidro |
| **Série** | Plano | **Puxador** | Musa |
| **Material** | Vidro | **Cor do puxador** | Preto |
| **Tipo de vidro** | Preto Eclipse | **Logótipo** | Logótipo serigrafado |

## Comandos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Display** | VivoScreen | **Número de idiomas disponíveis** | 20 |
| **Tecnologia Display** | Display TFT | **Idiomas disponíveis no display** | 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) |
| **Comandos** | Full touch avançado | | |

## Programas / Funções

| | |
|---|---|
| **N° funções** | 20 |
| **Programas automáticos** | 150 |

| | |
|---|---|
| **Níveis de humidificação** | 3 + manual |
| **Receitas pessoais** | 10 |

**Funções de forno**

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- 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
- Vapor ventilado
- Vapor termoventilado
- Vapor ventilado e base
- Aquecer e regenerar
- Sous vide

**Outras funções do vapor**

- Limpar depósito da água
- Descarga de água
- Carga de água
- Descalcificar

**Outras funções**

- Descongelar por tempo
- Descongelar por peso
- Fermentar
- Na pedra
- Barbecue
- Fritar
- Manter quente
- Aquecer pratos
- Sabbath

**Programa de limpeza**

- VaporClean

## Opções

| | |
|---|---|
| **Opções de programação do tempo de cocção** | Programador de início e de fim |
| **Função DeltaT** | Sim |

| | |
|---|---|
| **Temporizador** | Sim |
| **Outras opções** | Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas |
| **Cocção com sonda térmica** | Sim |
| **Função MultiStep** | Em 2 passos (função, temperatura e tempo, diferentes) |
| **Smart cooking** | Sim |
| **Cocção em simultâneo de diferentes pratos** | Sim |
| **Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração** | Sim |
| **Demonstração com vídeo tutorial** | Sim |
| **Ajuda visual** | Sim |
| **Memória cronológica** | Para as últimas 10 funções utilizadas |
| **Pré aquecimento rápido** | Sim |
| **Instant GO** | Sim |

## Especificações técnicas



| | |
|---|---|
| **Capacidade (L)** | 68 l |
| **Cavity** | QS-Galileo |
| **Temperatura mínima** | 25 °C |
| **Temperatura máxima** | 250 °C |
| **Nº de níveis para tabuleiros** | 5 |
| **Nº de ventiladores** | 1 |
| **Nº de lâmpadas** | 2 |
| **Tipo de iluminação** | Halogénio |
| **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 de temperatura controlada |
| **Porta desmontável** | Sim |
| **Porta interna totalmente em vidro** | Sim |
| **Vidro interno removível** | Sim |
| **Nº de vidros da porta** | 3 |
| **Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente** | Sim |
| **Abertura suave** | Sim |
| **Chaminé** | Variável |
| **Sistema de arrefecimento** | Centrifugação |
| **Circuito de arrefecimento** | Circuito de arrefecimento duplo |
| **Redução da velocidade do sistema de arrefecimento** | Sim |
| **% vapor** | 20 - 100% |
| **Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** | 353x470x397 mm |
| **Controlo da temperatura** | Eletrónico |
| **Material da cavidade** | Esmalte EverClean |
| **Carregamento de água** | Fill&Hide 2 , automático |
| **Capacidade do depósito de água** | 2 l |

## Performance / Etiqueta energética




| | |
|---|---|
| **Classe energética** | A++ |

| | |
|---|---|
| **Volume útil** | 68 l |
| **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** | 1,84 MJ |
| **Consumo de energia por ciclo na convecção forçada** | 0,51 kWh |
| **N° de fornos** | 1 |
| **Índice de eficiência energética** | 60,7 % |

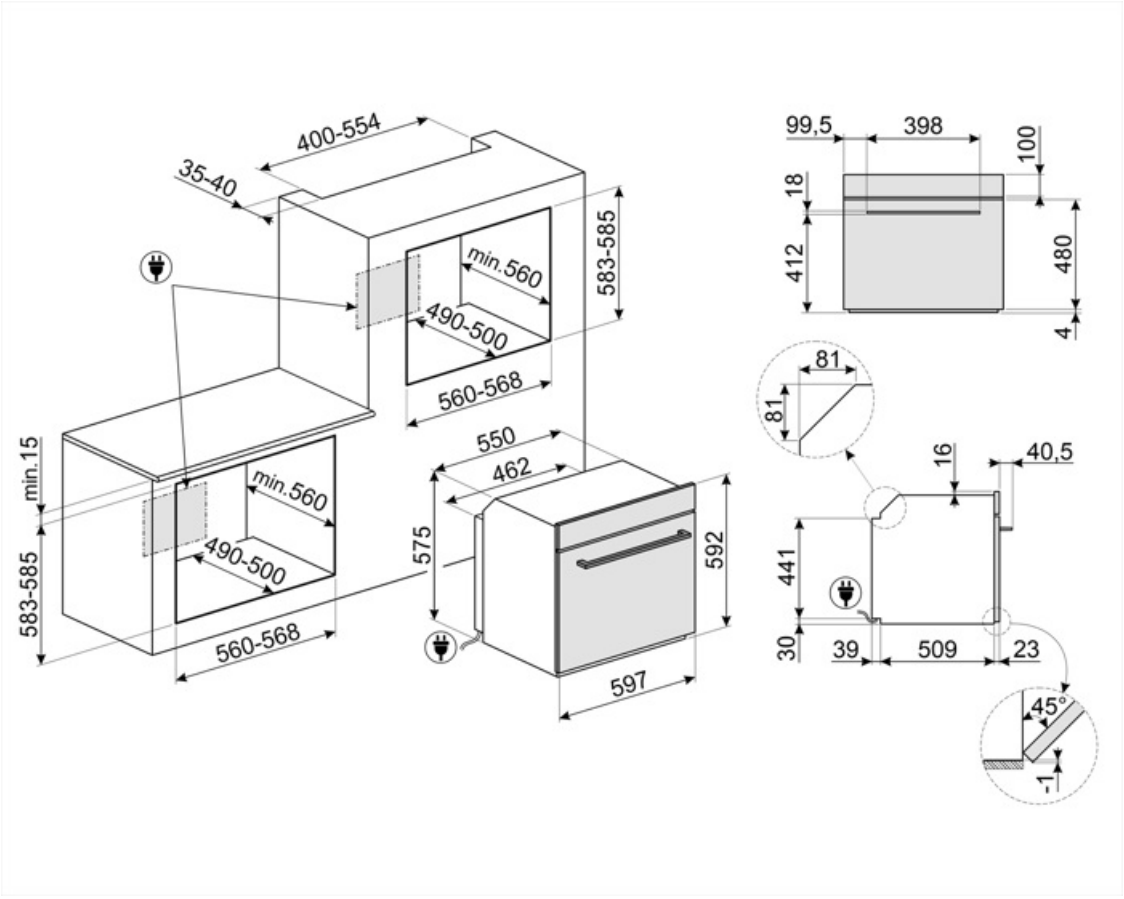
## Acessórios incluídos



| | |
|---|---|
| **Grelha com travão** | 1 |
| **Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade** | 1 |
| **Grelha para inserir no tabuleiro** | 1 |
| **Tabuleiro em aço inox** | 1 |
| **Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade** | 1 |
| **Guias telescópicas de extração total** | 1 |
| **Sonda térmica** | Sonda térmica multiponto |

## Ligação elétrica

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

## Acessórios Compatíveis



**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



**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.



**ET20**

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



**GTTV2**

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

# 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.



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



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



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.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



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.



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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.



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.



Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.



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



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.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



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.



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.

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.

Reaquecer: com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer.

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.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

Manter quente

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.