# SO6604M2PNR



| | |
|---|---|
| **Dimensões** | 60 cm |
| **Família** | Forno |
| **Tipo de energia** | Elétrico |
| **Tipo de cocção** | Forno com microondas |
| **Tecnologia Galileo** | SpeedwaveXL |
| **Sistema de limpeza** | VaporClean |
| **Código EAN** | 8017709345549 |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Dolce Stil Novo | **Tipo de vidro** | Preto Eclipse |
| **Cor** | Preto | **Estética da porta** | Totalmente em vidro |
| **Acabamentos** | Polido | **Puxador** | Dolce Stil Novo |
| **Série** | Plano | **Cor do puxador** | Preto |
| **Acabamento dos componentes** | Cor de cobre | **Logótipo** | Logótipo aplicado |
| **Material** | Vidro | | |

## 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** | Touch Control | | |

## Programas / Funções

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

| | |
|---|---|
| **Receitas pessoais** | 10 |

**Funções de forno**

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- Eco
- Grill
- Grill ventilado
- Base
- Base com termoventilador
- Pizza

**Funções microondas**

- Microondas
- Microondas com ventilação
- Microondas com termoventilação
- Microondas com grill
- Microondas com base e termoventilação
- Aquecer e regenerar

**Outras funções**

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

**Programa de limpeza**

- VaporClean

## Opções

| | |
|---|---|
| **Opções de programação do tempo de cocção** | Programador de início e de fim |
| **Temporizador** | Sim |
| **Temporizador configurável** | D |
| **Bloqueio de comandos de segurança para crianças** | Sim |
| **Cocção em simultâneo de diferentes pratos** | Sim |
| **Função DeltaT** | Sim |
| **Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração** | Sim |
| **Demonstração com vídeo tutorial** | Sim |
| **Ajuda visual** | Sim |
| **Memória cronológica** | Para as últimas 10 funções utilizadas |

| | |
|---|---|
| **Outras opções** | Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Eco-logic, 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 |
| **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 |
| **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 interna totalmente em vidro** | Sim |
| **Nº de vidros da porta** | 4 |
| **Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente** | Sim |
| **Abertura suave** | Sim |
| **Inverter** | Sim |
| **Stirrer** | Sim |
| **Chaminé** | Dupla |
| **Sistema de arrefecimento** | Centrifugação |
| **Circuito de arrefecimento** | Circuito de arrefecimento duplo |
| **Redução da velocidade do sistema de arrefecimento** | Sim |
| **Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** | 353x470x397 mm |
| **Controlo da temperatura** | Eletrónico |
| **Material da cavidade** | Esmalte EverClean |

## Performance / Etiqueta energética



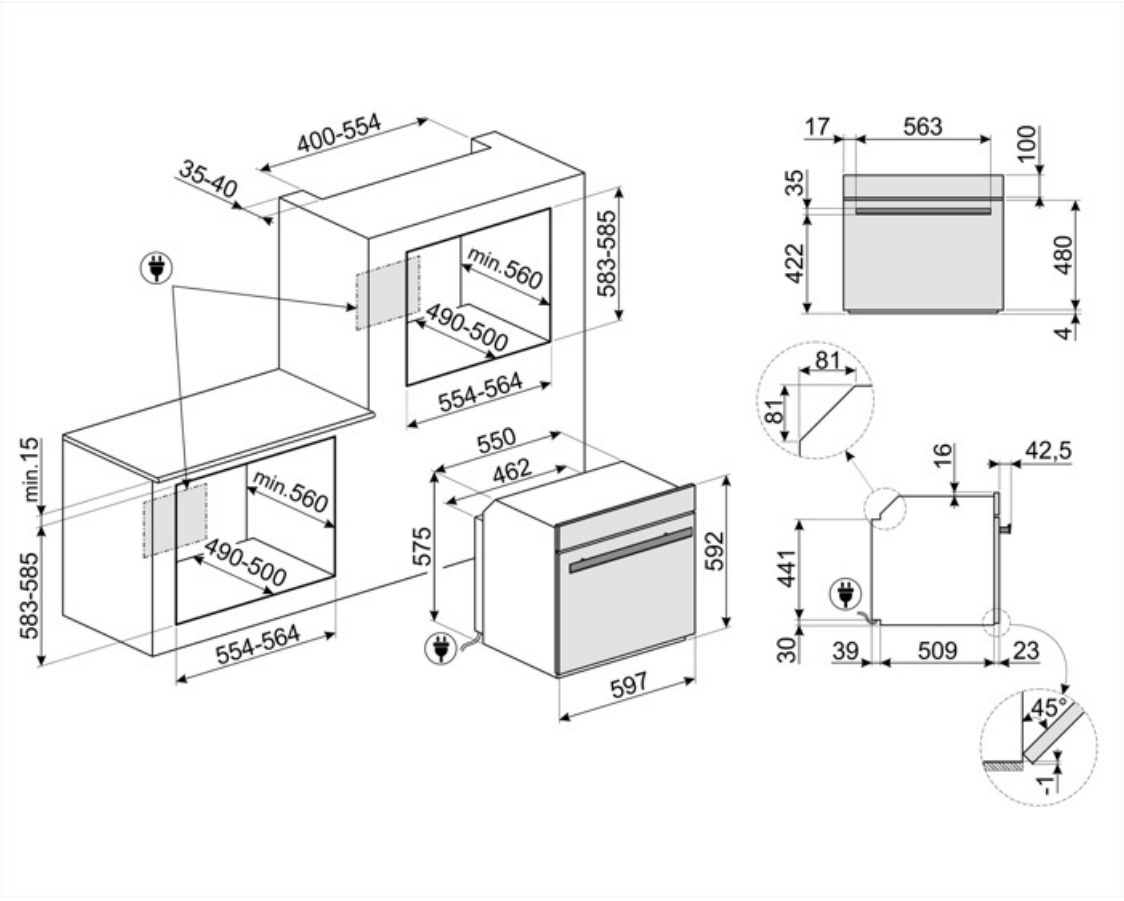

| | |
|---|---|
| **Volume útil** | 68 l |
| **Nº de fornos** | 1 |
| **Potência efetiva do microondas** | 900 W |

## Acessórios incluídos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Luxory rack** | 1 | **Tabuleiro de vidro** | 1 |
| **Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade** | 1 | **Guias telescópicas de extração total** | 1 |
| **Grelha para inserir no tabuleiro** | 1 | **Sonda térmica** | Sonda térmica multiponto |

## 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.

## 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.



Combinado com microondas: este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidade de cocção, enquanto oferecem máxima flexibilidade.



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



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.



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.



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.



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.



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.



EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.



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 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.

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.

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

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

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.

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.

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.

Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.

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 pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.

Distribuição ativa e controlada das microondas: O ventilador do agitador de microondas 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.

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 microondas 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.



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.



Indicado para descongelar bolos e sobremesas no microondas.



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.



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.



Ideal para derreter barras de chocolate e manteiga para culinária utilizando o microondas.



Para preparar pipocas no microondas.