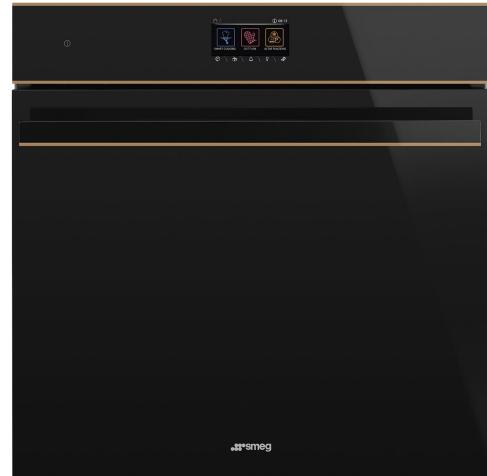


## SO6604S4PNR



|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| 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                | 8017709304553           |



## 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                                                                           | Full touch avançado |                                |                                                                                                                                                                                                                                       |

## Programas / Funções

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Nº 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**


Cocção com DeltaT

Sim

|                                                 |                                                                                                                 |                                                                   |                                       |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Opções de programação do tempo de cocção</b> | Programador de início e de fim                                                                                  | <b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b> | Sim                                   |
| <b>Temporizador</b>                             | Sim                                                                                                             | <b>Demonstração com vídeo tutorial</b>                            | Sim                                   |
| <b>Outras opções</b>                            | Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas | <b>Ajuda visual</b>                                               | Sim                                   |
| <b>Cocção com sonda térmica</b>                 | Sim                                                                                                             | <b>Memória cronológica</b>                                        | Para as últimas 10 funções utilizadas |
| <b>Cozinha Multipasso</b>                       | Sim, até 2 passos                                                                                               | <b>Pré aquecimento rápido</b>                                     | Sim                                   |
| <b>Smart cooking</b>                            | Sim                                                                                                             | <b>Instant GO</b>                                                 | Sim                                   |
| <b>Refeição completa</b>                        | Sim                                                                                                             |                                                                   |                                       |

## Especificações técnicas



|                                                          |                                 |                                                           |                                |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Capacidade (L)</b>                                    | 72 l                            | <b>Porta desmontável</b>                                  | Sim                            |
| <b>Temperatura mínima</b>                                | 25 °C                           | <b>Porta interna totalmente em vidro</b>                  | Sim                            |
| <b>Temperatura máxima</b>                                | 250 °C                          | <b>Vidro interno removível</b>                            | Sim                            |
| <b>Nº de níveis para tabuleiros</b>                      | 5                               | <b>Nº de vidros da porta</b>                              | 3                              |
| <b>Nº de ventiladores</b>                                | 1                               | <b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b> | Sim                            |
| <b>Nº de lâmpadas</b>                                    | 2                               | <b>Abertura suave</b>                                     | Sim                            |
| <b>Tipo de iluminação</b>                                | Halogénio                       | <b>Chaminé</b>                                            | Variável                       |
| <b>Potência das lâmpadas</b>                             | 40 W                            | <b>Sistema de arrefecimento</b>                           | Centrifugação                  |
| <b>Iluminação na abertura da porta</b>                   | Sim                             | <b>Abertura suave</b>                                     | Círculo de arrefecimento duplo |
| <b>Potência da resistência inferior</b>                  | 1200 W                          | <b>Redução da velocidade do sistema de arrefecimento</b>  | Sim                            |
| <b>Potência da resistência superior</b>                  | 1000 W                          | <b>% vapor</b>                                            | 20 - 100%                      |
| <b>Potência da resistência grill</b>                     | 1700 W                          | <b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>    | 353x470x397 mm                 |
| <b>Potência do grill largo</b>                           | 2700 W                          | <b>Controlo da temperatura</b>                            | Eletrónico                     |
| <b>Potência da resistência circular</b>                  | 2000 W                          | <b>Material da cavidade</b>                               | Esmalte EverClean              |
| <b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b> | Sim                             | <b>Carregamento de água</b>                               | Fill&Hide 2, automático        |
| <b>Abertura da porta</b>                                 | Aba para baixo                  | <b>Capacidade do depósito de água</b>                     | 2 l                            |
| <b>Tecnologia de temperatura da porta</b>                | Porta de temperatura controlada |                                                           |                                |

## Performance / Etiqueta energética



|                          |      |                                                          |         |
|--------------------------|------|----------------------------------------------------------|---------|
| <b>Classe energética</b> | A++  | <b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b> | 1,84 MJ |
| <b>Volume útil</b>       | 68 l |                                                          |         |

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

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

Consumo de energia por 0,51 kWh  
ciclo na convecção  
forçada

Nº de fornos 1  
Índice de eficiência energética 60,7 %

## Acessórios incluídos

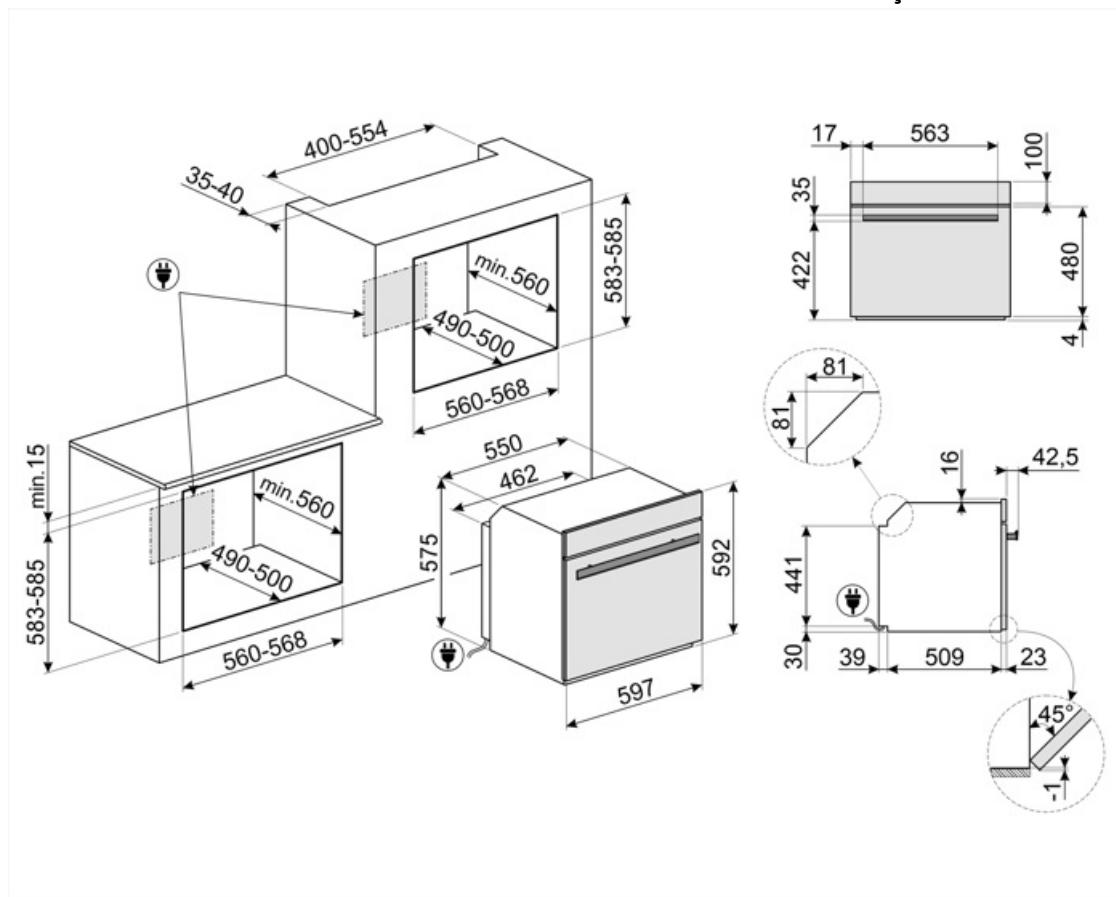


|                                           |   |                                                   |                          |
|-------------------------------------------|---|---------------------------------------------------|--------------------------|
| Rack de inox                              | 1 | Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade | 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 |
| Tabuleiro em aço inox                     | 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.



### BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



### 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 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x40 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



### 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.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



### 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



### 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.

**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

**PR3845X**

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

**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. Dimensões LxPxA: 420x375x18 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

## Symbols glossary

|  |
| --- |
|    | 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 cozinar 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 cozinar 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 activação desta opção permite começar a cozinar imediatamente. O pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados. |



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.



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.



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.



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.



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.