

# SOP6104S2PG



|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| Dimensões                 | 60 cm                   |
| Família                   | Forno                   |
| Tipo de energia           | Eléctrico               |
| Fonte de energia do forno | Eléctrico               |
| Tipo de cocção            | Combinado com vaporeira |
| Tecnologia Galileo        | Pyro Steam              |
| Sistema de limpeza        | Pirolítica              |
| Código EAN                | 8017709326838           |



## Design

|               |              |                   |                         |
|---------------|--------------|-------------------|-------------------------|
| Design        | Linea        | Cor da serigrafia | Serigrafia em preto     |
| Cor           | Neptune Grey | Estética da porta | Totalmente em vidro     |
| Acabamentos   | Mate         | Puxador           | Linea                   |
| Série         | Plano        | Cor do puxador    | Metal acetinado e preto |
| Material      | Vidro        | Logótipo          | Logótipo serigrafado    |
| Tipo de vidro | Clear1       |                   |                         |

## 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            | 19  |
| Programas automáticos | 150 |

## Níveis de humedificação

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 ventilado | Vapor termoventilado | Turbo |
|-----------------|----------------------|-------|

## Grill ventilado

## Outras funções do vapor

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

## Outras funções

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

## Programa de limpeza

|          |
|----------|
| Pirólise |
|----------|

## Opções



**Opções de programação do tempo de cocção**

Programador de início e de fim

**Refeição completa**

Sim

|  |   |  |                                       |
|--|---|--|---------------------------------------|
| Temporizador   | Sim   | Cocção com DeltaT  | Sim                                   |
| Temporizador configurável                              | D   | Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração | Sim                                   |
| Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças | Sim   | Demonstração com vídeo tutorial                            | Sim                                   |
| Outras opções  | Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas | Ajuda visual   | Sim, sob pressão prolongada no visor  |
| Cocção com sonda térmica                               | Sim   | Memória cronológica  | Para as últimas 10 funções utilizadas |
| Cozinha Multipasso Smart cooking                       | Sim, até 2 passos   | Pré aquecimento rápido Instant GO                          | Sim                                   |
|  | Sim   |  | Sim                                   |

## Especificações técnicas



|   |                |  |                                 |
|---|----------------|--|---------------------------------|
| Temperatura mínima                                | 30 °C          | Porta desmontável                                  | Sim                             |
| Temperatura máxima                                | 280 °C         | Porta interna totalmente em vidro                  | Sim                             |
| Nº de níveis para tabuleiros                      | 5              | Vidro interno removível                            | Sim                             |
| Nº de ventiladores                                | 1              | Nº de vidros da porta                              | 4                               |
| Nº de lâmpadas                                    | 2              | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim                             |
| Tipo de iluminação                                | Halogénio      | Abertura suave                                     | Sim                             |
| Lâmpada substituível pelo utilizador              | Sim            | Chaminé  | Fixa                            |
| Potência das lâmpadas                             | 40 W           | Sistema de arrefecimento                           | Tangencial                      |
| Iluminação na abertura da porta                   | Sim            | Circuito de arrefecimento                          | Circuito de arrefecimento duplo |
| Potência da resistência inferior                  | 1200 W         | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento  | Sim                             |
| Potência da resistência superior                  | 1000 W         | Bloqueio da porta na pirólise                      | Sim                             |
| Potência da resistência grill                     | 1700 W         | % vapor  | 20 - 40%                        |
| Potência do grill largo                           | 2700 W         | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)    | 353x470x401 mm                  |
| Potência da resistência circular                  | 2000 W         | Controlo da temperatura                            | Eletrónico                      |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim            | Material da cavidade                               | Esmalte EverClean               |
| Abertura da porta                                 | Aba para baixo | Carregamento de água                               | gaveta, manual                  |
| Tecnologia de temperatura da porta                | Porta fria     | Capacidade do depósito de água                     | 0,8 l                           |

## Performance / Etiqueta energética



---

|  |          |   |          |
|--|----------|---|----------|
| Classe energética                                  | A+       | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 2.45 MJ  |
| Volume útil  | 68 l     | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0.68 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural  | 1.09 kWh | Nº de fornos                                      | 1        |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 3.92 MJ  | Índice de eficiência energética                   | 81 %     |

## Acessórios incluídos

---



|   |   |                                      |                               |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------------|
| Rack de inox                              | 1 | Guias telescópicas de extração total | 1                             |
| Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade | 1 | Sonda térmica                        | Sonda térmica multiponto      |
| Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade | 1 | Outros acessórios                    | Kit para fornecimento de água |
| Grelha para inserir no tabuleiro          | 1 |                                      |                               |

## Ligação elétrica

---

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



## Not included accessories

### 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.



### PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



### GTT2

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



### ET20

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



### 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.



### PR3845X

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



### 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



### 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.



### 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.



### 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



















### 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.

## Symbols glossary (TT)

-  **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.
-  **Bloqueio de comandos:** opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  **Combinados com vaporeira:** os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.
-  **Descongelação por tempo:** com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  **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.
-  **Display Vivo max:** as cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
-  **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.
-  **Sistema de carregamento manual da água:** é possível carregar o depósito em menos de 40 segundos. O carregamento é efetuado manualmente graças a um funil especial incluído.
-  **Classe de eficiência energética do produto** declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  **Sistema de arrefecimento tangencial:** sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  **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.
-  **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.



-  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.
-  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.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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.
-  Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.
-  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 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.
-  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
-  Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  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.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
-  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.
-  Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).
-  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 vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  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.



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



The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.