

SOP6604S2PNR



| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Combinado com vaporeira |
| Tecnologia Galileo | Piro Steam |
| Sistema de limpeza | Pirólítica |
| Código EAN | 8017709313937 |



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 | 19 |
| Programas automáticos | 150 |

Níveis de humificação

D

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
Temporizador

Programador de início e de fim
Sim

Cocção em simultâneo de diferentes pratos
Função DeltaT

Sim
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 |
| Cocção com sonda térmica | Sim | Memória cronológica | Para as últimas 10 funções utilizadas |
| Função MultiStep | Em 2 passos (função, temperatura e tempo, diferentes) | Pré aquecimento rápido | Sim |
| Smart cooking | Sim | Instant GO | Sim |

Especificações técnicas



| | | | |
|---|----------------|--|---------------------------------|
| Capacidade (L) | 72 l | Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Cavity | QS-Galileo | Porta desmontável | Sim |
| Temperatura mínima | 25 °C | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Temperatura máxima | 280 °C | Vidro interno removível | Sim |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 | Nº de vidros da porta | 4 |
| Nº de ventiladores | 1 | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Abertura suave | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Chaminé | Fixa |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento duplo |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento | Sim |
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Bloqueio da porta na pirólise | Sim |
| Potência da resistência superior | 1000 W | % vapor | 20 - 40% |
| Potência da resistência grill | 1700 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 353x470x401 mm |
| Potência do grill largo | 2700 W | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| Potência da resistência circular | 2000 W | Material da cavidade | Esmalte EverClean |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim | Carregamento de água | gaveta, manual |
| Abertura da porta | Aba para baixo | Capacidade do depósito de água | 0,8 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 | 2,45 MJ |
| Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0,68 kWh |
| N° de fornos | 1 |
| Índice de eficiência energética | 81 % |

Acessórios incluídos



| | |
|---|---|
| Rack de inox | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade | 1 |
| Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| Guias telescópicas de extração total | 1 |
| Sonda térmica | Sonda térmica multiponto |
| Outros acessórios | Kit para fornecimento de água |

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.



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.



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.



GTT2

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



GTTV2

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



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.



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.
-  **Classe de eficiência energética do produto** declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Bloqueio de comandos:** opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  **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.
-  **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.
-  **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.

-  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.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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 vaziar 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 + 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.

-  **Manter quente**
-  **Pirólítico:** os programas de limpeza pirólítica 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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **5:** 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.
-  **66 lt:** Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  **Manter quente:** indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.
-  **3:** 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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.