# SOP6604TPNR



| | |
|---|---|
| **Categoria** | 60 cm |
| **Famiglia** | Forno |
| **Alimentazione** | Elettrico |
| **Fonte di calore** | Elettrico |
| **Metodo di Cottura** | Termoventilato |
| **Piattaforma Galileo** | Tradizionale pyro |
| **Sistema di pulizia** | Pirolitico |
| **Codice EAN** | 8017709304270 |

## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetica** | Dolce Stil Novo | **Tipo vetro** | Eclipse |
| **Colore** | Nero | **Porta** | Tuttovetro |
| **Design** | Piatto | **Maniglia** | Dolce Stil Novo |
| **Finitura componenti** | Rame | **Colore maniglia** | Nero |
| **Materiale** | Vetro | **Logo** | Applicato |

## Comandi

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nome display** | VivoScreen | **N° lingue display** | 20 |
| **Tecnologia display** | TFT | **Lingue 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) |
| **Regolazione comandi** | Full touch | | |

## Programmi / Funzioni forno principale

| | |
|---|---|
| **N° funzioni di cottura** | 10 |
| **Programmi automatici** | 150 |
| **Ricette personalizzabili** | 10 |

**Funzioni cottura tradizionali**

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base
- Base ventilata
- Pizza

**Altre funzioni**

- Scongelamento a tempo
- Scongelamento a peso
- Lievitazione
- Cottura su pietra
- BBQ
- Air-Fry
- Mantenimento a caldo
- Scaldastoviglie
- Sabbath

**Funzioni pulizia**

- Pirolisi

## Opzioni

| | |
|---|---|
| **Opzioni di programmazione tempo** | Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico |
| **Contaminuti** | Sì |
| **Contaminuti impostabili** | 3 |
| **Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini** | Sì |
| **Impostazioni** | Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, ECO-logic, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni |
| **Cottura con sonda** | Sì |
| **Multi-step cooking** | Sì, fino a una sequenza di 2 cotture |
| **Smart cooking** | Sì |
| **SameTime** | Sì |
| **Cotture in DeltaT** | Sì |
| **Modalità showroom / fiera** | Sì |
| **Modalità video demo-tutorial** | Sì |
| **Touch guide** | Sì, a pressione prolungata su display |
| **Cronologia** | Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate |
| **Pre-riscaldamento rapido** | Sì |
| **Instant GO** | Sì |

## Caratteristiche Tecniche

| | |
|---|---|
| **Capacità (Lt)** | 68 l |
| **Apertura porta** | A ribalta |

| | |
|---|---|
| **Muffola** | QS-Galileo |
| **Temperatura minima** | 25 °C |
| **Temperatura massima** | 280 °C |
| **N° di ripiani** | 5 |
| **Ventola** | Singola |
| **N° di luci** | 2 |
| **Tipo di luce** | Alogene |
| **Potenza luce** | 40 W |
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì |
| **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W |
| **Resistenza cielo - Potenza** | 1000 W |
| **Resistenza grill - Potenza** | 1700 W |
| **Resistenza grill largo - Potenza** | 2700 W |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W |
| **Interruzione resistenze all'apertura della porta** | Sì |

| | |
|---|---|
| **Porta** | Fredda |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N° vetri porta totale** | 4 |
| **Soft Close** | Sì |
| **Soft Open** | Sì |
| **Camino** | Fisso |
| **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Condotto di Raffreddamento** | Doppio |
| **Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento** | Sì |
| **Blocco Porta in Pirolisi** | Sì |
| **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 353x470x401 mm |
| **Regolazione della temperatura** | Elettronica |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean |

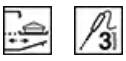
## Prestazioni / Etichetta Energetica




| | |
|---|---|
| **Classe di efficienza energetica** | A+ |
| **Volume netto della cavità** | 68 l |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 1.09 kWh |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 3.92 MJ |

| | |
|---|---|
| **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 2.45 MJ |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 0.68 kWh |
| **Numero di cavità** | 1 |
| **Indice di efficienza energetica** | 81 % |

## Dotazione accessori Inclusi



| | |
|---|---|
| **Griglia lusso** | 1 |
| **Bacinella smaltata (20 mm)** | 1 |
| **Bacinella smaltata (50mm)** | 1 |

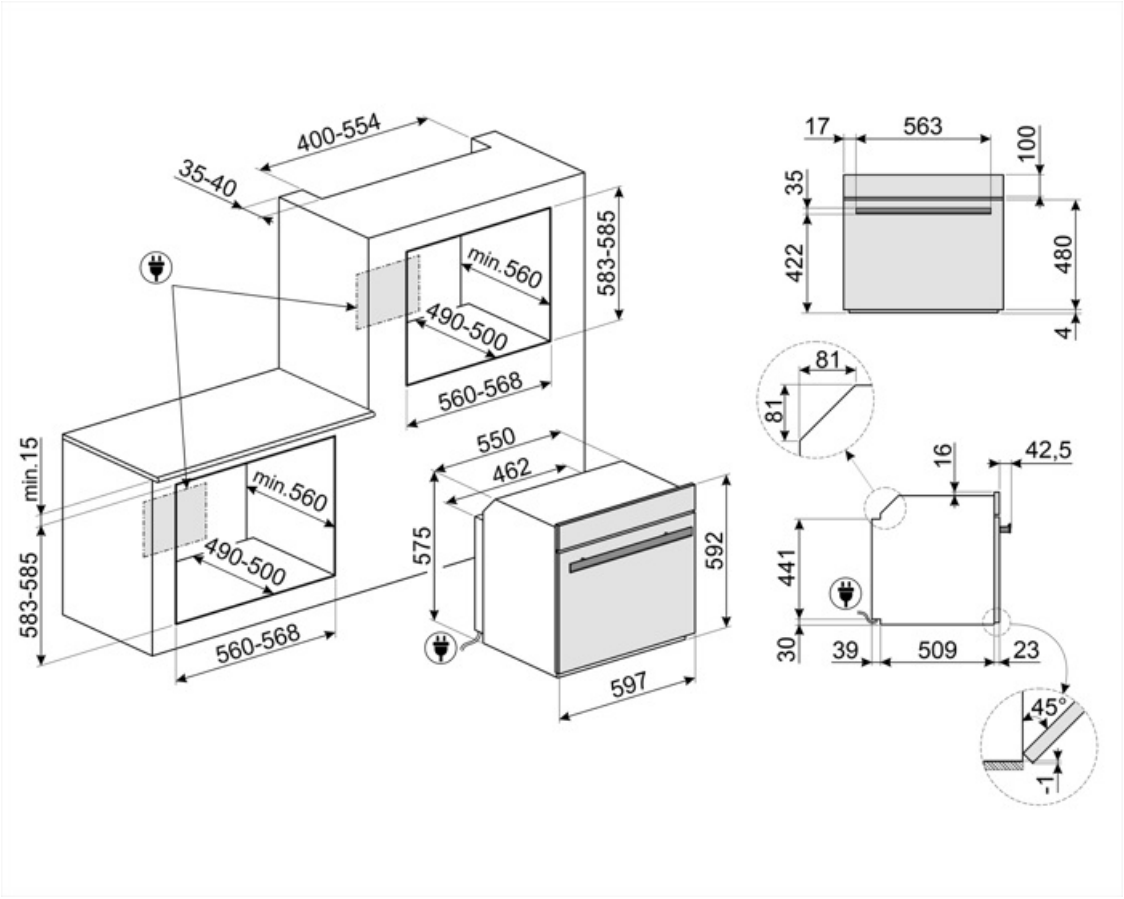
| | |
|---|---|
| **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Guide Telescopiche ad Estrazione Totale** | 1 |
| **Sonda di temperatura** | Sì, multipunto |

## Collegamento Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione** | 220-240 V |
| **Spina** | No |

| | |
|---|---|
| **Dati nominali di collegamento elettrico** | 3000 W |
| **Frequenza** | 50/60 Hz |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Corrente** | 13 A | **Lunghezza cavo di alimentazione** | 150 cm |



# Accessori Compatibili



### AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### GTP2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



### BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



### ET50

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti



### GTT2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### PR3845N

Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni. Colore nero



### STONE2

Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

# Glossario simboli



Funzione cottura dedicata per la piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente identicato per carne e formaggi; Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Cotture in deltaT Il forno imposta automaticamente la temperatura della cavità ad una temperatura predefinita (denominata deltaT) superiore alla temperatura al cuore rilevata dalla sonda. Quando la sonda rileva un grado in più al cuore, il forno aumenta automaticamente di un grado anche la sua temperatura interna. Il forno offre la possibilità di scegliere tra tre diverse modalità di cottura deltaT (lenta, media e veloce) e di impostare qualsiasi temperatura al cuore desiderata. Un concentrato di tecnologia che permette di ottenere prodotti teneri, succosi, sani e di altissima qualità.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili ( CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura.



Elettrico

Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.

Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.

Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

KEEP WARM

PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.

Sonda di temperatura: con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrosti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta. Quando la Temperatura istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata

Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.

Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture.

Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.

il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.

SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.

Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.

La sonda di temperatura multipunto ha tre punti di rilevamento. Ciò significa che non viene rilevata solo la temperatura al cuore, ma anche la temperatura in altre zone. Il forno rielaborerà tutti questi dati per evitare disuniformità di cottura. In questo modo ogni prodotto può essere cucinato in modo professionale, in stile ristorante.




Indica il volume utile della cavità del forno.

Funzione cottura dedicata per la pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.




Indica il volume utile della cavità del forno.

INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente Il preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI

Il modo perfetto per avere un menù completo in pochi semplici passaggi con un notevole risparmio di tempo. L'ampia cavità può ospitare più tipi di cibo contemporaneamente, che possono essere cucinati senza alcuno scambio di odori. I flussi termodinamici , studiati con cura , assicurano una cottura uniforme ad ogni livello. L'algoritmo SameTime calcola i tempi , le funzioni di cottura e tutti i parametri affinchè 3 alimenti possano risultare pronti allo stesso momento

Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.