

SOP6604TPNR



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Tecnologia Galileo	Pirólítico
Sistema de limpeza	Pirólítica
Código EAN	8017709304270



Design

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

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

Nº funções	10
Programas automáticos	150

Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Base	Base com ventilador
Pizza		

Outras funções

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

Programa de limpeza

Pirólise

Opções

Programador de início e de fim	Sim	D	Sim	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Eco-logic, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	Sim	Sim, até 2 passos Sim	Refeição completa	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim	Sim, sob pressão prolongada no visor	Para as últimas 10 funções utilizadas	Sim	Sim

Especificações técnicas

--	--

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

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

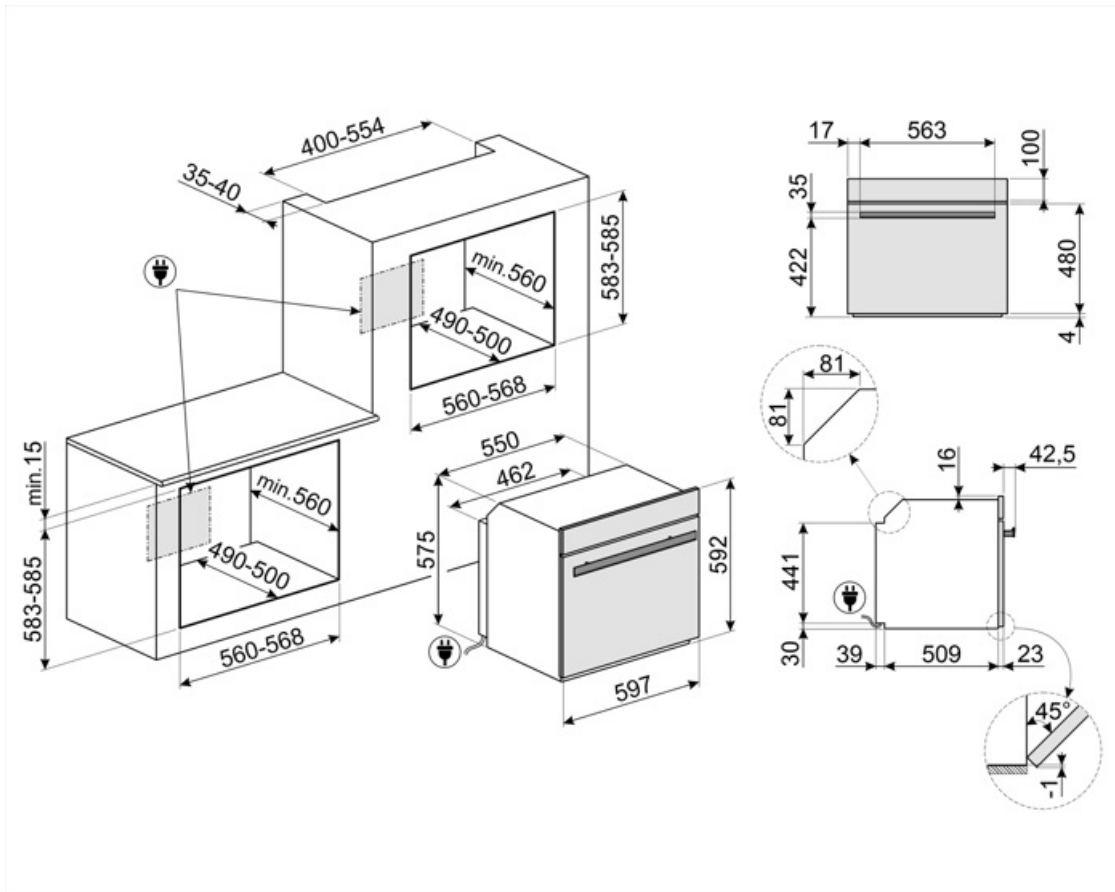


Luxory rack	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	1	Sonda térmica	Sonda térmica multiponto

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
Corrente (Amperes) 13 A
Potência elétrica nominal 3000 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



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.



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



PR3845X

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



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.



PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.





































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

-  **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.
-  **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 inferior:** A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  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
-  Piro-lítico: os programas de limpeza piro-lítica 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.
-  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.
-  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 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.

-  **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.
-  **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.
-  **Comandos Touch Control:** os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
-  **Display Vivo max:** 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **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.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **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.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **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.