

SO6104APG



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de cocção	Multitech
Tecnologia Galileo	Omnichef
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709326791



Design

Design	Linea	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Cor	Neptune Grey	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Acabamentos	Mate	Puxador	Linea minimal
Série	Plano	Cor do puxador	Satin metal and black
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 do forno	26
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	 Sous vide	

Outras funções do vapor

 Limpar depósito da água	 Descarga de água	 Carga de água
 Descalcificar		

Funções microondas

 Microondas	 Microondas com ventilação	 Microondas com termoventilação
 Microondas com grill	Microondas com base e termoventilação	

Funções Multitech

Multitech

Twintech

Outras funções

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

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Refeição completa	Sim
Temporizador	Sim	DeltaT cooking	Sim
Temporizador configurável	2	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	Yes, up to 2 steps Sim	Pré aquecimento rápido Instant GO	Sim Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Temperatura máxima	250 °C	Nº de vidros da porta	4
Nº de níveis para tabuleiros	5	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Nº de ventiladores	1	Abertura suave	Sim
Nº de lâmpadas	2	Inverter	Sim
Tipo de iluminação	Faixa de Leds	Stirrer	Sim
Potência das lâmpadas	5 W	Chaminé	Dupla
Iluminação na abertura da porta	Sim	Sistema de arrefecimento	Centrifugação
Potência da resistência inferior	1200 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência superior	1000 W		

Potência da resistência grill	1700 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência do grill largo	2700 W	% vapor	20 - 100%
Potência da resistência circular	2000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x397 mm
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Abertura da porta	Aba para baixo	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria	Carregamento de água	Fill&Hide 2 , automático
		Capacidade do depósito de água	2 l

Prestações / Etiqueta energética



Volume útil	68 l
Nº de fornos	1

Potência efetiva do microondas	900 W
--------------------------------	-------

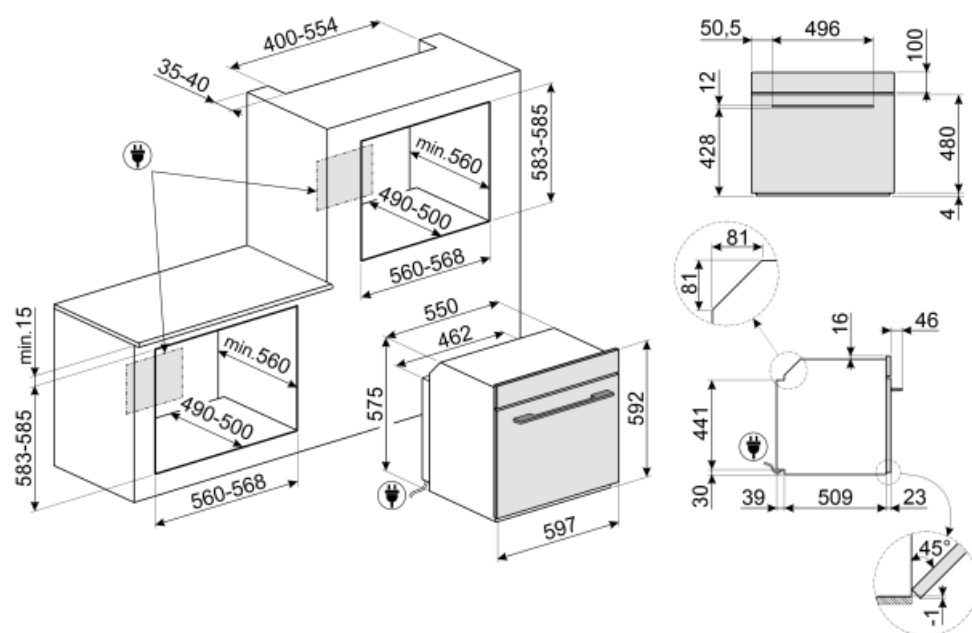
Acessórios incluídos



Grelha com travão	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	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.



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



BX640P

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. Capacidade 2,7 L Em aço inox Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

PR3845X

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



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



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.



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

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

Alternative products



SO6104APN

Preto



SO6104APS

Silver

Symbols glossary (TT)

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.		Descalcificação: a função de descascificação 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.		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.		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.
	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 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.		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 + 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.
	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		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.

- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Microondas: ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.</p> |
|  <p>Resistência circular + ventilador + microondas: a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.</p> |  <p>Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p> |
|  <p>Sous vide: os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.</p> |  <p>Cozinha a vapor: é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organoléticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).</p> |  <p>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.</p> |

	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 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		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 cozinhar 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 cozinhar 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.		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.
	Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.		INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.



Active and controlled microwave distribution The Microwave Stirrer fan distributes the waves evenly within the oven, reducing the need for a turntable.



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.



The latest generation of LED lights, positioned over the entire height of the cavity, guarantee perfect multi-level visibility. No matter how many trays you put in the oven, the food inside will always be clearly visible and you can check the progress of the cooking process. In addition to the guaranteed efficiency, the LED lights also have a modern look and low energy consumption, saving up to 80% of costs and lasting 25 times longer than traditional halogen bulbs.



Com a tecnologia Galileo é possível combinar três tecnologias e tirar o melhor delas: cozedura a vapor, microondas, cozedura tradicional. Os fornos Galileo possibilitam usar qualquer um dos três métodos de cocção individualmente ou combiná-los conforme desejado. Permitem uma abordagem de cozedura horizontal (multipasso) em que as várias técnicas de cozedura são organizadas em sequência, ou uma abordagem vertical (multitech) em que há uma combinação das três ao mesmo tempo. O vapor é saudável, o microondas é rápido e a cozinha tradicional é crocante. O forno sabe combiná-las com sabedoria para garantir resultados inovadores com uma economia de tempo de até 70% em relação ao método tradicional.



The water load system is designed to enhance the aesthetics of the oven. The loading and unloading tube can be easily removed from the oven and the water refilled at any time during the cooking cycle, without opening the door , guaranteeing an infinite duration of steam.



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.



A tecnologia inverter permite gerar micro-ondas de forma contínua e na potência desejada O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.



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.



A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.



DeltaT cooking The oven automatically sets the cavity temperature to a predefined temperature (named deltaT) higher than the core temperature detected by the probe. When the probe detects an extra degree at the core, the oven automatically increases also its internal temperature by one degree. The oven offers the possibility to choose between three different deltaT cooking modes (slow, medium and fast) and to set any desired core temperature. A concentration of technology that makes it possible to obtain tender, juicy, healthy products of the highest quality.