

SO6104S4PG



|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| Dimensões                 | 60 cm                          |
| Família                   | Forno                          |
| Sistema de Vitalidade     | Sim                            |
| Tipo de energia           | Elétrico                       |
| Fonte de energia do forno | Elétrico                       |
| Tipo de cocção            | Combinado com vaporeira        |
| Tecnologia Galileo        | Steam100 Pro                   |
| Sistema de limpeza        | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN                | 8017709326807                  |



Design

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

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   | 20         |
| Programas automáticos | 150        |
| Níveis de humificação | 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                                                                  |  Aquecer e regenerar |  Sous vide           |

### Outras funções do vapor

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

### 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

Cocção com DeltaT

Sim



Consumo de energia por 1.09 KWh  
ciclo na convecção  
natural

Consumo de energia por 3.92 MJ  
ciclo na convecção  
natural:

Consumo de energia por 0.51 KWh  
ciclo na convecção  
forçada

Nº de fornos 1  
Índice de eficiência  
energética 60,7 %

## Acessórios incluídos



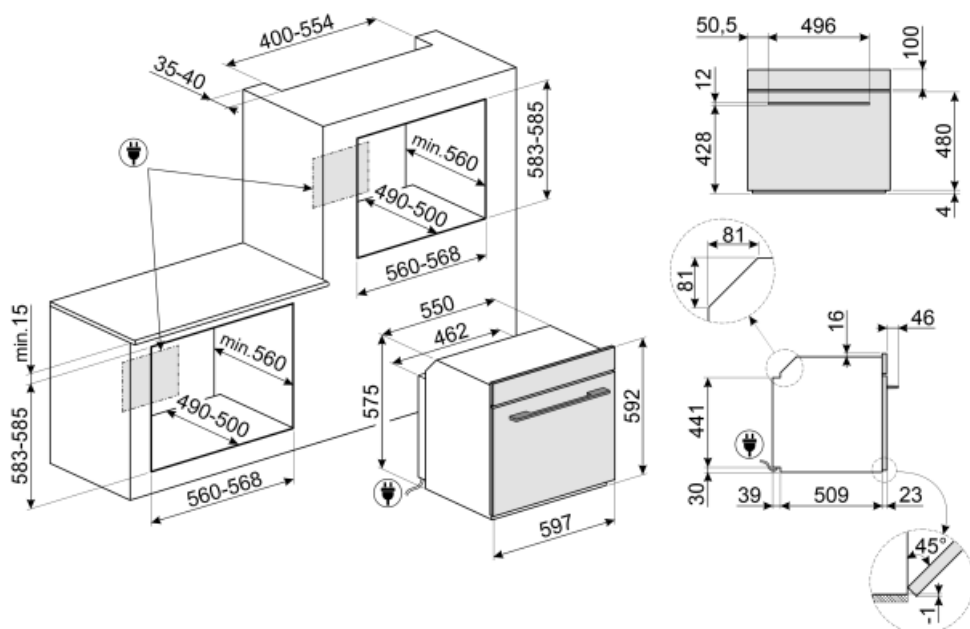
Grelha com travão 1  
Tabuleiro esmaltado 50 1  
mm de profundidade  
Grelha para inserir no 1  
tabuleiro  
Tabuleiro em aço inox 1

Tabuleiro perfurado em 1  
inox 40 mm de  
profundidade  
Guias telescópicas de 1  
extração total  
Sonda térmica Sonda térmica multiponto

## Ligação elétrica

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

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



## 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.

### PR3845X



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

### 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

### 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.



### 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.

### 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

### 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.



### GTTV2

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

## 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.



O sistema de carregamento de água foi concebido para valorizar a estética da câmara de cozedura. O tubo de carga e descarga pode ser facilmente retirado da câmara de cozimento e a água pode ser reabastecida a qualquer momento durante o ciclo de cozedura, sem abrir a porta, garantindo uma duração infinita de vapor.



**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.



**Descongelação por peso:** com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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 gancho 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.                                                                                    |  | 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.                                                                                                  |
|  | Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | Sous vide: os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Cozinha a vapor: é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organolépticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.                                                                                |  | 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.                                                                                                 |
|  | 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.                                                                                                                                                                                                                    |  | Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Reaquecer: com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | 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.                                                                                          |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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 + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).                                                             |    | 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.                                                                    |
|    | 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.                                                                                                                                    |
|    | O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.                                                                                                                                                    |    | Manter quente                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | 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.                                                                                                                          |
|  | 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.



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.



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.



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.



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.