

# SOP6104TPG



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Galileo platform	Traditional pyro
Rengøringssystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709326821



## Æstetik

Æstetik	Linea	Farve silketryk	Sort
Farve	Neptune Grey	Type af silketryk	Symboler
Finish	Matt	Låge	Helglas
Design	Flad	Håndtag	Linea minimal
Materiale	Glas	Håndtag farve	Satin metal og sort
Glastype	Clear1	Logo	Silketryk

## Betjeninger



Displaynavn	VivoScreen	Ant. displaysprog	20
Displayteknologi	TFT	Displaysprog	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)
Betjeningsindstillinger	Berøringsbetjening		

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
Automatiske programmer	150
Opskrifter, der kan tilpasses	10

### Traditionelle madlavningsfunktioner

	Statisk		Ventilatorassisteret ovn		Varmluft
	Turbo		Øko		Stor grill
	Ventilator grill (stor)		Base		Ventilator-assisteret bund
	Pizza				

### Andre funktioner

	Optøning efter tid		Optøning efter vægt		Godkendelse
	Tilberedning med sten		BBQ		Air-Fry
	Varmholdningsfunktion		Tallerkenreol-/varmer		Sabbath

### Rengøringsfunktioner

	Pyrolyse
--	----------

## Valgmuligheder

	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	<b>SameTime</b>	Ja
<b>Minutur</b>	Ja	<b>DeltaT tilberedning</b>	Ja
<b>Timer</b>	D	<b>Udstillingstilstand</b>	Ja
<b>Bejteningslås/børnesikring</b>	Ja	<b>Demo-vejledningstilstand</b>	Ja
<b>Andre muligheder</b>	Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Lydstyrke, Lysstyrke, ØKO-logik, Toner	<b>Touch guide</b>	Ja
		<b>Kronologi</b>	Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner
<b>Madlavning med sonde-termometer</b>	Ja	<b>Hurtig genopvarmning</b>	Ja
<b>Multi-trin tilberedning</b>	Ja, op til 2 trin	<b>Forvarmningsstyring</b>	Ja
<b>Smart tilberedning</b>	Ja		

## Tekniske egenskaber

	25 °C		Aftagelig låge	Ja
<b>Maksimal temperatur</b>	280 °C		Inderlåge i fuldt glas	Ja
<b>Antal hylder</b>	5		Aftagelige indvendig låge	Ja
<b>Antal lamper</b>	2			

Type af lamper	Halogen	Samlet antal lågeglas	4
Lys effekt	40 W	Soft close-hængsler	Ja
Lys, når lågen åbnes	Ja	Soft Open	Ja
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Emhætte af skorstenstype	Fast
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	Kølesystem	Tangentiel
Grillelement - effekt	1700 W	Kølekanal	Dobbelt
Stor grill – effekt	2700 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Låge låst under pyrolyse	Ja
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	353x470x401 mm
Døråbning type	Standardåbning	Temperaturstyring	Elektronisk
Låge	Køl	Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

## Ydeevne/energimærke



68 l

Energieffektivitetsklasse	A+	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2,45 MJ
Rummets nettorumfang	68 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen	0,68 KWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,09 KWh	konvektion	
Energiforbrug i konventionel tilstand	3,92 MJ	Antal rum	1
		Energieffektivitetsindeks	81 %

## Medfølgende tilbehør

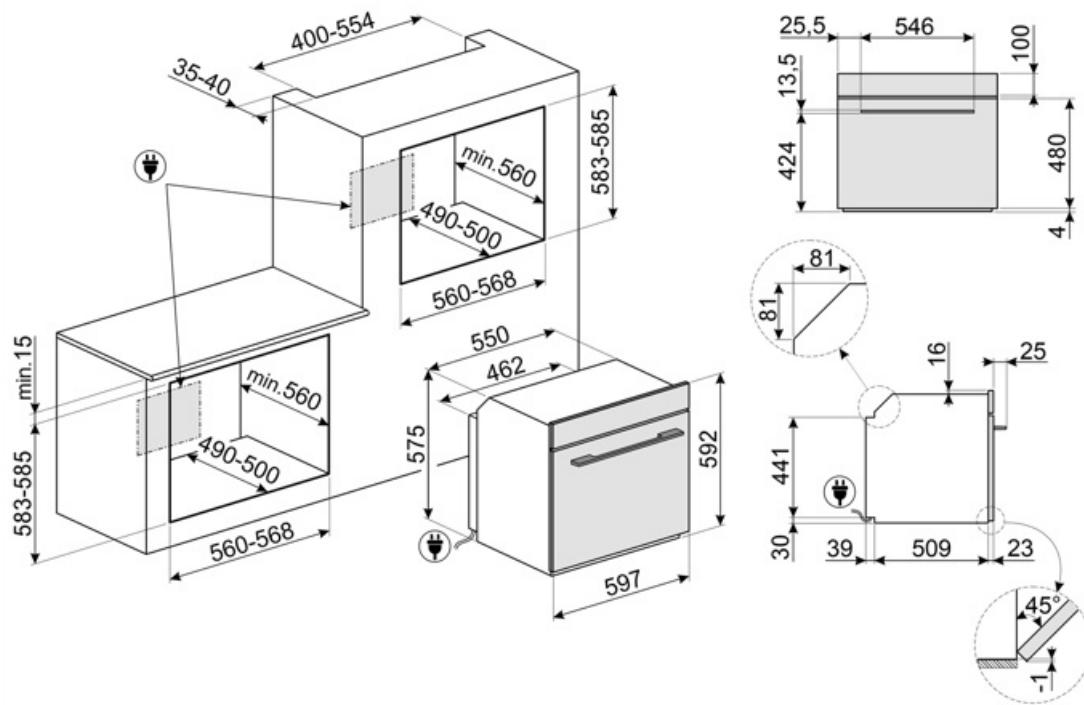


1

Luksusstativ	1	Ristindsats til bække	1
Emaljeret bække (20 mm)	1	Teleskopskinne, fuldt udtræk	1
Emaljeret dyb bække (50 mm)	1	Temperatursonde	Ja, enkelt punkt

## Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	150 cm
Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W		



## Compatible Accessories

### AIRFRY



Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

### ET20



Emaljeret bakke, 20 mm dyb

### 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



Pizzaspade med håndtag der kan foldes  
væk width: 315mm længde: 325 mm

### PR3845X



Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne

### BBQ



Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

### ET50



Emaljeret bakke, 50 mm dyb

### GTT2



Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### PR3845N

Sort cover til møbler når flere ovne skal installeres i søjle



### STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

 A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.	 Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
 Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.	 Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
 Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøses fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.	 Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
 Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.	 ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.
 Elektrisk	 Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porositet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på inder siden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnen overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
 Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møблernes sider mod overophedning af ovnen.	 Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
 Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.	 Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.

	<p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>		<p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>
	<p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>		<p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunning til retter.</p>
	<p>Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p>		<p>Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en brædepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.</p>
	<p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen. Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p>		<p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>
	<p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>		<p>KEEP_WARM_72dpi</p>
	<p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>		<p>PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbare funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.</p>
	<p>Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.</p>		<p>Temperatursonde: med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udskæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kernetemperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig</p>
	<p>Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum</p>		<p>Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.</p>

	SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.		Mulighed designet til at løse enhver tvivl. Mere end 100 pop-ups, som kan udløses med et langt tryk på et hvilket som helst ikon, giver oplysninger om brug af displayet og madlavning.
	Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.		Smart Cooking er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.
	Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.		Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
	Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.		Touch-kontroller: Brugervenlige berøringsbetjeninger gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.
	Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.		...
	Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.		INSTANT GO: aktivering af denne mulighed gør det muligt at starte madlavningen med det samme. Forvarmning er inkluderet i tilberedningstiden, og ovnen når gradvist den ønskede temperatur. Særligt velegnet til frosne fødevarer.
	Den perfekte måde at få en komplet menu i et par enkle trin med en betydelig tidsbesparelse. Det store ovnrum kan rumme flere typer mad på samme tid, som kan tilberedes uden udveksling af lugt. De omhyggeligt studerede termodynamiske strømninger sikrer ensartet tilberedning på alle niveauer. SameTime-algoritmen beregner tiderne, tilberedningsfunktionerne og alle parametrene, så 3 madvarer kan være klar på samme tid		Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
	Dedikeret madlavningsfunktion til den dobbeltsidede BBQ-grill. Velegnet til at genskabe saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag af grillet madlavning. Den ribbede side er særlig velegnet til kød og oste; den glatte side til fisk, skaldyr og grøntsager.		Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



Dedikeret tilberedningsfunktion til den  
rektagulære ildfaste sten PPR2 Dimensioner  
Ideel til tilberedning af pizzaer med samme  
resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også  
bruges til bagning af brød, focacciaer og andre  
opskrifter som tærter, flaner eller småkager



DeltaT-tilberedning Ovnen indstiller automatisk  
ovnrumstemperaturen til en foruddefineret  
temperatur (kaldet  $\Delta T$ ), der er højere end den  
kernetemperatur, der registreres af sonden. Når  
sonden registrerer en ekstra grad i kernen, øger  
ovnen automatisk også dens indvendige  
temperatur med en grad. Ovnen giver mulighed  
for at vælge mellem tre forskellige  $\Delta T$ -  
tilberedningstilstande (langsom, medium og  
hurtig) og indstille enhver ønsket  
kernetemperatur. En koncentration af teknologi,  
der gør det muligt at få mere, saftige, sunde  
produkter af højeste kvalitet.