

# SOP6104TPG



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Technologie Galileo	Traditionnel pyrolyse
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709326821



## Esthétique

Esthétique	Linéa	Couleur de la sérigraphie	Noir
Couleur	Neptune Grey	Type de sérigraphie	Symboles
Finition	Mat	Porte	Plein verre
Design	Plat	Poignée	Linéa minimal
Matériau	Verre	Couleur de la poignée	Métal satiné et noir
Type de verre	Standard (clair)	Logo	Sérigraphié

## Commandes



Nom afficheur	VivoScreen	Nombre de langues disponible sur l'afficheur	20
Technologie de l'afficheur	TFT	Langues disponibles sur l'afficheur	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)
Type de commandes	Commandes tactiles		

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

10

<b>Programmes automatiques</b>	150	
<b>Recettes personnalisables</b>	10	
<b>Fonctions de cuisson traditionnelle</b>		
Statique	Chaleur brassée	Chaleur tournante
Chaleur tournante turbo	ECO	Gril fort
Gril fort ventilé	Sole	Sole ventilé
Pizza		
<b>Fonctions supplémentaires</b>		
Décongélation selon le temps	Décongélation selon le poids	Levage
Cuisson avec pierre réfractaire	Barbecue	Friteuse
Maintien au chaud	Chauffe-plats	Mode Sabbath
<b>Fonctions de nettoyage</b>		
Pyrolyse		

## Options

<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson							
<b>Minuteur</b>	Oui							
<b>Minuteur réglable</b>	3							
<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</b>	Oui							
<b>Autres options</b>	Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Eco-logic, puissance Eco, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons							
<b>Cuisson avec sonde</b>	Oui							
<b>Cuissons enchaînées</b>	Oui, jusqu'à 2 étapes							
<b>Smart cooking</b>	Oui							

## Technologie

<b>Capacité (l)</b>	72 l						<b>Porte</b>	<b>Froide</b>

Température minimale	25 °C	Porte démontable	Oui
Température maximale	280 °C	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte intérieure démontable	Oui
Nombre de turbines	1	Nombre total de vitres de la porte	4
Nombre de lampes	2	Fermeture douce	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Ouverture douce	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Cheminée	Fixe
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance sole	1200 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistante voûte	1000 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance gril	1700 W	Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
Puissance résistance gril fort	2700 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	353x470x401 mm
Puissance résistance circulaire	2000 W	Contrôle de température	Électronique
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Type d'ouverture de la porte	Abattante		

## Performance / Etiquette Energétique



68 l

Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	2,45 MJ
Volume net	68 l	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,68 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1,09 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3,92 MJ	Indice d'efficacité énergétique	81 %

## Accessoires inclus



Grille de luxe	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm)	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Lèchefrite (profondeur 50 mm)	1	Sonde de cuisson	Oui, un seul point

## Raccordement électrique

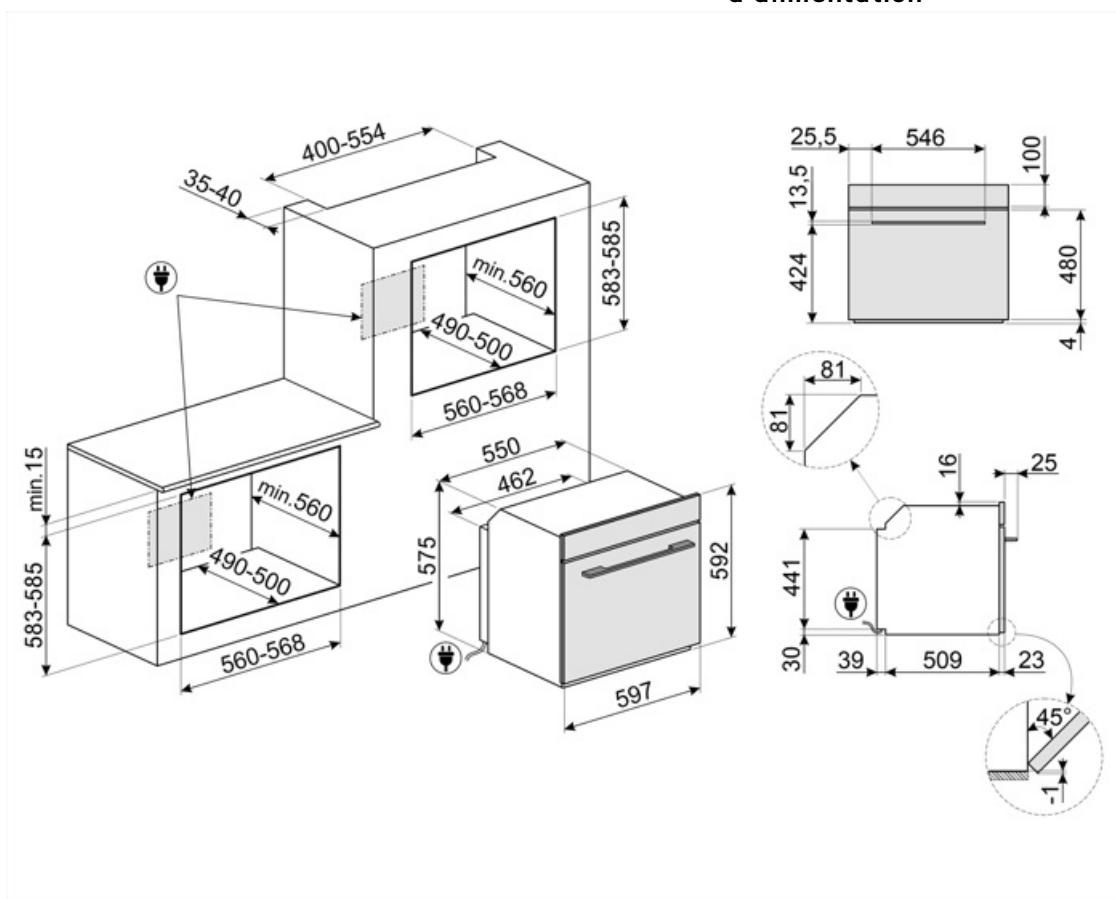
Tension	220-240 V	Puissance nominale	3000 W
---------	-----------	--------------------	--------

Type de prise  
Intensité

Non  
13 A

Fréquence  
Longueur du câble  
d'alimentation

50/60 Hz  
150 cm



## Accessoires Compatibles

### AIRFRY



Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.

### BBQ



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.

### ET50



Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 50 mm. Parfait pour cuire et rôtir la viande et le poisson en sauce. Idéal également pour expérimenter des accompagnements légers et croustillants.

### AIRFRY2



Air fryer tray. 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



Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 20 mm. Parfait pour une large gamme de pâtisseries savoureuses et sucrées.

### GTP2



Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

### GTT2



### PR3845N



Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.

**STONE**

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.

**STONE2**

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



## Symbols glossary



Fonction de cuisson dédiée pour le BBQ à plaque double face. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique des grillades



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Cuisson DeltaT : Le four règle automatiquement la température de la cavité à une température prédéfinie (appelée deltaT) supérieure à la température à cœur détectée par la sonde. Lorsque la sonde détecte un degré supplémentaire à l'intérieur, le four augmente automatiquement sa température interne d'un degré. Le four offre la possibilité de choisir entre trois modes de cuisson deltaT différents (lent, moyen et rapide) et de régler la température à cœur souhaitée. Un concentré de technologie qui permet d'obtenir des produits tendres, juteux et sains de la plus haute qualité.



Afficheur Vivo Compact : Ecran de 4,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



Electrique



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.

	Fonction de cuisson dédiée pour le support de friteuse AIRFRY . Idéal pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses.		Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
	Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.		Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
	Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartelettes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.		Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
	Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.		Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
	Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).		Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.
	Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.		Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

	Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.		Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
	Maintien au chaud		2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
	Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.		Chauffe-plats
	Il est possible d'afficher la température détectée par la sonde et de définir un objectif de température à atteindre par l'aliment. Lorsque le cœur du plat atteint la température désirée, la cuisson s'arrête.		La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.
	Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.		Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.
	Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction.		5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
	Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.		Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.
	Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.		Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
	Commandes sensitives : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.		Indique le volume utile de la cavité du four.



**INSTANT GO** : l'activation de cette option permet de commencer la cuisson immédiatement. Le préchauffage est inclus dans le temps de cuisson et le four atteindra progressivement la température souhaitée. Particulièrement adaptée aux aliments surgelés.



Le moyen idéal pour réaliser un menu complet en quelques étapes simples avec un gain de temps considérable. La grande cavité peut accueillir plusieurs types d'aliments en même temps, qui peuvent être cuits sans aucun échange d'odeurs. Les flux thermodynamiques soigneusement étudiés assurent une cuisson uniforme à tous les niveaux. L'algorithme SameTime calcule les temps, les fonctions de cuisson et tous les paramètres pour que 3 aliments soient prêts en même temps.



La capacité indique la quantité d'espace utilisable dans la cavité du four en litres.



Fonction de cuisson dédiée pour la pierre réfractaire rectangulaire PPR2. Dimensions idéales pour la cuisson des pizzas avec les mêmes résultats qu'un feu de bois typique