

# SOP6104TPG



<b>Categorie</b>	60 cm
<b>Product familie</b>	Oven
<b>Stroomvoorziening</b>	Elektrisch
<b>Warmtebron</b>	Elektriciteit
<b>Bereidingswijze</b>	Multifunctionele oven
<b>Galileo technologie</b>	Traditioneel pyrolyse
<b>Reinigingssysteem</b>	Pyrolyse reiniging
<b>EAN-code</b>	8017709326821



## Design

<b>Design</b>	Linea	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Kleur</b>	Neptune Grey	<b>Type zeefdruk</b>	Symbolen
<b>Afwerking</b>	Mat	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Design</b>	Plat	<b>Handvat</b>	Linea minimal
<b>Materiaal</b>	Glas	<b>Kleur handvat</b>	Satin metal and black
<b>Type glas</b>	Clear1	<b>Logo</b>	Geëtst

## Bediening



<b>Display</b>	VivoScreen	<b>Aantal talen display</b>	20
<b>Display</b>	Touch display	<b>Display talen</b>	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)
<b>Bediening</b>	Full touch bediening		

## Programma's / Functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	10
<b>Automatische programma's</b>	150
<b>Individualiseerbare recepten</b>	10

## Traditionele bereidingsfuncties

Statisch	Statisch + ventilator	Circulatie (ventilator + circulaire)
Turbo: ventilator + circulaire + statisch	ECO	Grote grill
Ventilator + grote grill	Onderwarmte	Geventileerde onderwarmte
Pizza		

## Overige functies

Ontdooien op tijd	Ontdooien op gewicht	Rijzen
Stone cooking	BBQ	Air-Fry
Warmhouden	Bordenwarmfunctie	Sabbath

## Reinigingsfuncties

Pyrolyse
----------

## Opties



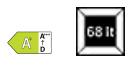
<b>Tijdsinstelling</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Same Time cooking</b>	Ja
<b>Timer</b>	Ja	<b>DeltaT cooking</b>	Ja
<b>Timer</b>	3	<b>Showroom demo optie</b>	Ja
<b>Kinderbeveiliging</b>	Ja	<b>Begeleide demo functie</b>	Ja
<b>Andere opties</b>	Warmhoudfunctie, Eco light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, ECO-Logic, Geluiden, Helderheid, Volume geluiden	<b>Snelgids</b>	Ja
<b>Koken met temperatuursonde</b>	Ja	<b>Chronologie</b>	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
<b>Multi-step cooking</b>	Tot 2 stappen instelbaar	<b>Snel voorverwarmen</b>	Ja
<b>Smart cooking</b>	Ja	<b>Instant GO</b>	Ja

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	68 l	<b>Opening deur</b>	Standaard opening
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Deur</b>	Koud
<b>Minimum temperatuur</b>	25 °C	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Maximum temperatuur</b>	280 °C	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Totaal aantal ruiten</b>	4
<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Soft Close scharnieren</b>	Ja
<b>Type lamp</b>	Halogeen	<b>Soft open &amp; close scharnieren</b>	Ja
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Chimney</b>	Fixed
<b>Verlichting bij opening deur</b>	Ja	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W	<b>Koelleiding</b>	Dubbel
<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W	<b>Reductie snelheid koelsysteem</b>	Ja
<b>Grill - vermogen</b>	1700 W	<b>Deurblokkering tijdens pyrolyse</b>	Ja
<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	353x470x401 mm
<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W	<b>Temperatuurcontrole</b>	Elektronisch
<b>Warmte onderbroken bij openen deur</b>	Ja	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel



<b>Energie-efficiëntieklasse</b>	A+	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	2.45 MJ
<b>Netto volume</b>	68 l	<b>Energieconsumptie in turbo functie</b>	0.68 kWh
<b>Energieconsumptie in conventionele functie</b>	1.09 kWh	<b>Aantal ovens</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	3.92 MJ	<b>Energie-efficiëntie Index</b>	81 %

## Meegeleverde accessoires



<b>Luxory rack</b>	1	<b>Inzetrooster</b>	1
<b>Bakplaat (20 mm)</b>	1	<b>Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar</b>	1
<b>Geëmailleerde diepe ovenschaal (50 mm)</b>	1	<b>Temperatuur sonde</b>	Ja, éénpuntstemperatuursonde

## Elektrische aansluiting

<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Nominale aansluitwaarde</b>	3000 W
<b>Stekker</b>	Nee	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Stroom</b>	13 A	<b>Lengte voedingskabel</b>	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY



### BBQ

Dubbelzijdig



### ET50

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 50 mm.



### GTT2

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SO-)



### PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



### STONE

Rectangular refractory stone 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 Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### 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

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 20 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

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom

































### 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

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Speciale kookfunctie voor de dubbelzijdige plaat-BBQ. Geschikt voor het nabootsen van sappige en knapperige gerechten in de oven met de typische smaak van gegrild koken. De geribbelde kant is bijzonder geschikt voor vleeswaren en kazen; de gladde kant voor vis, zeevruchten en groenten.</p>  |  <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</p>  |
|  <p>A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.</p>  |  <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>   |
|  <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>   |  <p>Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS). After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.</p>   |
|  <p>Quadruple glazed: Number of glazed doors.</p>   |  <p>Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking. The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.</p>  |
|  <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>   |  <p>Elektrische aansluiting</p>  |
|  <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.</p> |  <p>Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.</p> |
|  <p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>  |  <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>                               |

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>   |  <p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>   |
|  <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>   |  <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>  |
|  <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>   |  <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>   |
|  <p>Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.</p>   |  <p>Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.</p> |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>  |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>   |
|  <p>Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt</p>  |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>  |
|  <p><b>PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION:</b> the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.</p> |  <p>Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.</p>   |
|  <p>Koken met temperatuursonde: het is mogelijk om de temperatuur die herkend is door de sonde weer te geven op het display en een doeltemperatuur voor het gerecht in te stellen. Wanneer het centrum van het gerecht de juiste temperatuur heeft bereikt, stopt de functie.</p>   |  <p>Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted</p>  |

-  Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.
-  Option designed to solve any doubts More than 100 pop-ups, which can be triggered with a long touch on any icon, provide information on the use of the display and cooking.
-  Smart Cooking is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.
-  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
-  Bediening met touch knoppen: dankzij de gebruiksvriendelijke aanraakbediening kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.
-  Volledig touch display
-  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.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.
-  Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  Met deze functie kan je alle types gekookt voedsel warmhouden.
-  De perfecte manier om in een paar simpele stappen een compleet menu te hebben met een flinke tijds winst. De grote ovenruimte biedt plaats aan meerdere soorten voedsel tegelijk, die kunnen worden gekookt zonder geuruitwisseling. De zorgvuldig bestudeerde thermodynamische stromen zorgen voor uniform koken op elk niveau. Het SameTime-algoritme berekent de tijden, de kookfuncties en alle parameters zodat 3 gerechten tegelijk klaar kunnen zijn
-  Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



Speciale kookfunctie voor de pizzasteen STONE. Ideaal voor het bakken van pizza's met hetzelfde resultaat als een typische houtgestookte oven. Kan ook worden gebruikt voor het bakken van brood, focaccia's en andere recepten zoals taarten, vlaaien of koekjes



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.