

SOP6104TPG



| | |
|-------------------|--------------------|
| Categorie | 60 cm |
| Familie | Oven |
| Voeding | Elektrisch |
| Warmte bron | Elektrisch |
| Bereidingswijze | Thermogeventileerd |
| Technologie | Traditional pyro |
| Reinigingssysteem | Pyrolyse |
| EAN-code | 8017709326821 |



Design

| | | | |
|-----------|--------------|------------------|-----------------------|
| Esthetiek | Linea | Kleur serigrafie | Zwart |
| Kleur | Neptune Grey | Type zeefdruk | Symbolen |
| Afwerking | Mat | Deur | Geheel glas |
| Design | Plat | Handgreep | Linea minimal |
| Materiaal | Glas | Kleur handgreep | Satin metal and black |
| Type glas | Clear1 | Logo | Geëtt |

Bediening



| | | | |
|---------------------|---------------|------------------------|---|
| Naam display | VivoScreen | Aantal weergaven talen | 20 |
| Display technologie | TFT | Weergave taal | 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) |
| Regeling bediening | Touch control | | |

Programma's / functies

| | |
|----------------------------|-----|
| Aantal kookfuncties | 10 |
| Automatische programma's | 150 |
| Personaliseerbare recepten | 10 |

Traditionele kookfuncties

| | | |
|-------------------|--------------|-----------------------------------|
| Statisch | Geventileerd | Circulaire |
| Turbohitte | ECO | Grote vlak-grill |
| Fan grill (large) | Base | Luchtcirculatie (met onderwarmte) |
| Pizza | | |

Overige functies

| | | |
|-------------------|----------------------|-------------|
| Ontdooien op tijd | Ontdooien op gewicht | Rijsfunctie |
| Stone cooking | BBQ | Air-Fry |
| Warmhoudfunctie | Bordenwarmfunctie | Sabbath |

Schoonmaak functie

| |
|----------|
| Pyrolyse |
|----------|

Opties



| | | | |
|---------------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------------|
| Opties | Automatische in- en uitschakeling | Same Time cooking | Ja |
| tijdprogrammering | | DeltaT cooking | Ja |
| Timer | Ja | Showroom demo optie | Ja |
| Timer | D | Begeleide demo functie | Ja |
| Kinderbeveiliging | Ja | Snelgids | Ja |
| Overige opties | Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, ECO-Logic, Helderheid, Tonen, Tones volume | Geheugen | Ja, de 10 laatst gebruikte functies |
| Koken met kerntemperatuurmeter | Ja | Snelle voorverwarming | Ja |
| Bakken in fases | Ja, tot 2 stappen | Instant GO | Ja |
| Smart cooking | Ja | | |

Technische specificaties



| | | | |
|----------------------------|------------|-----------------------------|-------------------|
| Inhoud (l) | 72 l | Deur openen | Standaard opening |
| Cavity | QS-Galileo | Deur | Koud |
| Minimum temperatuur | 25 °C | Uitneembare ovendeur | Ja |
| Maximum temperatuur | 280 °C | | |

| | | | |
|---|----------|---|--------------------|
| Aantal kookniveaus | 5 | Volledig glazen binnendeur | Ja |
| Dubbele ventilator | 1 | Uitneembaar glas binnendeur | Ja |
| Aantal lampen | 2 | Totaal aantal ruiten | 4 |
| Soort verlichting | Halogeen | Soft Close systeem | Ja |
| Vermogen lamp | 40 W | Soft open & close scharnieren | Ja |
| Automatische inschakeling verlichting bij openen deur | Ja | Chimney | Fixed |
| Onderwarmte - vermogen | 1200 W | Koelsysteem | Mantelkoeling |
| Bovenwarmte - vermogen | 1000 W | Koelleiding | Dubbel |
| Grill - vermogen | 1700 W | Reductie snelheid koelsysteem | Ja |
| Grote vlakgrill - vermogen | 2700 W | Deurblokkering tijdens pyrolyse | Ja |
| Circulatie - vermogen | 2000 W | Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) | 353x470x401 mm |
| Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur | Ja | Temperatuurregeling | Elektronisch |
| | | Materiaal ovenruimte | Ever Clean emaille |

Prestaties / energielabel



| | | | |
|--|----------|--|----------|
| Energieklasse | A+ | Energy consumption in forced air convection | 2,45 MJ |
| Netto inhoud | 68 l | Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht | 0,68 kWh |
| Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel | 1,09 kWh | Aantal ovens | 1 |
| Energy consumption in conventional mode | 3,92 MJ | Energie-efficiëntie-index | 81 % |

Meegeleverde accessoires



| | | | |
|-------------------------------------|---|---|---------------|
| Luxury rack | 1 | Inzetrooster | 1 |
| Bakplaat (20 mm) | 1 | Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar | 1 |
| Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm) | 1 | Kerntemperatuurmeter | Ja, één punt. |

Elektrische aansluiting

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



Compatibele Accessoires

AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



BBQ

Dubbelzijdig



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



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

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 bakplaat, 20 mm diep



GTP2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau), geschikt voor traditionele ovens. Ze zijn gemaakt van roestvrij staal en garanderen stabiliteit en vergemakkelijken het uitnemen van de trays.



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



















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>Dedicated cooking function for the 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.</p> |  <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p> |
|  <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p> |  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p> |
|  <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p> |  <p>Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald</p> |
|  <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p> |  <p>Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.</p> |
|  <p>ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken</p> |  <p>Electric</p> |
|  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</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>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</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>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p> |  <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p> |



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratinieren etc.



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.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



KEEP_WARM_72dpi



Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.





















The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



verlichting



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.

-  **Temperature probe:** with the temperature probe it is possible to perfectly cooking roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improve food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished
-  **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.
-  **Touch control:** dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.
-  **The 4.3" VIVOscreen display** offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.
-  **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.**
-  **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
-  **SABBATH:** function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
-  **The oven cavity has 5 different cooking levels.**
-  **Soft close:** all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.
-  **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.**
-  **Keep warm:** the function allows to keep cooked food warm.
-  **The perfect way to have a complete menu** in a few simple steps with a considerable saving of time. The large cavity can accommodate multiple types of food at the same time, which can be cooked without any exchange of odors. The carefully studied thermodynamic flows ensure uniform cooking at every level. The SameTime algorithm calculates the times, the cooking functions and all the parameters so that 3 foods can be ready at the same time.
-  **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.



Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions 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



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.