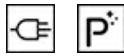


SOP6104TPG



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Tecnologia a vapor	Traditional pyro
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709326821



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Colour	Neptune Grey	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamento	Opaco	Door	Full glass
Série	Plano	Handle	Linea minimal
Material	Glass	Handle Colour	Metal acetinado e preto
Glass Type	Clear	Logotipo	Logotipo serigrafado

Controls



Nome	VivoScreen	No. of display languages	20
Tecnologia	TFT	Display languages	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)
Control setting	Full touch		

Programs / Functions

No. of cooking functions	10
Automatic programmes	150
Customisable recipes	10

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom
 Pizza		

Other functions

 Defrost by time	 Defrost by weight	 Proving
 Cozimento em pedra	 BBQ	 Air-Fry
 Keep warm	 Plate rack/warmer	 Sabbath

Cleaning functions

 Pirolysis

Options

	Delay start and automatic end cooking	SameTime	Sim
Minute minder	Yes	Cozinharia DeltaT	Sim
Timer	3	Showroom demo option	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes	Demo-tutorial mode	Yes
Other options	Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, ECO-logic, Tones, Tones volume	Touch guide	Yes
		Chronology	Yes, the last 10 functions utilized
		Rapid pre-heating	Yes
		GO Instantâneo	Yes
Cooking with probe thermometer	Yes		
Multi-step cooking	Sim, até 2 passos		
Cozinha inteligente	Yes		

Technical Features

			
Minimum Temperature	25 °C	Door	Cool
Maximum temperature	280 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	5	Full glass inner door	Yes

N. of fans	1	Removable inner door	Yes
No. of lights	2	Total no. of door glasses	4
Light type	Halogen	Soft Close hinges	Yes
User-replaceable light	No	Abertura suave	Sim
Light Power	40 W	Chaminé	Fixa
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1200 W	Círculo de resfriamento	Círculo de resfriamento duplo
Upper heating element - Power	1000 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Large grill - Power	2700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Circular heating element - Power	2000 W	Temperature control	Electronic
Heating suspended when door is opened	Yes	Cavity material	Ever clean Enamel
Door opening type	Standard opening		

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2,45 MJ
Net volume of the cavity	68 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0,68 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1,09 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	3,92 MJ	Energy efficiency index	81 %

Accessories Included



Rack de luxo	1	Insert gird	1
Enamelled tray (20mm)	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	Temperature probe	Sim, ponto único

Electrical Connection

Voltage	220-240 V	Nominal power	3000 W
Plug	No	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



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.

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

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade

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

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões: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

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



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

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



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

	Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.		Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado
	Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.		A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
	ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.		Elétrico
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácidio especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

	<p>Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.</p>		<p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>
	<p>Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.</p>		<p>Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.</p>
	<p>Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.</p>		<p>Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.</p>
	<p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>		<p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>
	<p>KEEP_WARM_72dpi</p>		<p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>
	<p>Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.</p>		<p>Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.</p>
	<p>Cozimento com sonda de temperatura: É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára</p>		<p>O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto</p>
	<p>Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.</p>		<p>Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona</p>
	<p>Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função</p>		<p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>

	<p>Sistema de Cozinha Inteligente: para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.</p>		<p>Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.</p>
	<p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p>		<p>Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.</p>
	<p>Controles táteis: O controles táteis, fáceis de usar, permitem que o aparelho seja programado com o toque de um botão.</p>		<p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>
	<p>...</p>		<p>...</p>
	<p>...</p>		<p>A maneira perfeita de ter um menu completo em alguns passos simples com uma considerável economia de tempo. 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 SameTime calcula os tempos, as funções de cozimento e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo</p>
	<p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>		<p>Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.</p>
	<p>Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos</p>		<p>Cozimento DeltaT O forno ajusta automaticamente a temperatura da cavidade a uma temperatura predefinida (denominada deltaT) mais alta do que a temperatura central detectada pela sonda. Quando a sonda detecta um grau extra no núcleo, o forno aumenta automaticamente também sua temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos diferentes de cozimento deltaT (lento, médio e rápido) e definir qualquer temperatura central desejada. Uma concentração de tecnologia que possibilita a obtenção de produtos tenros, suculentos, saudáveis e da mais alta qualidade.</p>