

SOP6104TPG





Dimensões60 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétricoTipo de cocçãoTermoventilado

Pirolítico

Pirolítica

8017709326821

Tipo de cocção Tecnologia Galileo Sistema de limpeza

Código EAN

Agrency .

Design

Design Linea
Cor Neptune Grey

Acabamentos Mate
Série Plano
Material Vidro
Tipo de vidro Clear1

Cor da serigrafia Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador

Cor do puxador Logótipo Serigrafia em preto

Símbolos

Totalmente em vidro

Linea

Metal acetinado e preto Logótipo serigrafado

Comandos





Display Tecnologia Display Comandos VivoScreen
Display TFT
Touch Control

Número de idiomas disponíveis

ldiomas disponíveis no display

20

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)

Programas / Funções

N° funções 10 Programas automáticos 150



Receitas pessoais 10 Funções de forno Ventilado Estático Termoventilado Turbo Eco Grill Grill ventilado Base com ventilador Base Pizza Outras funções Descongelar por tempo Descongelar por peso Fermentar Na pedra Barbecue Fritar Manter quente Aquecer pratos Sabbath Programa de limpeza Pirólise Opções Opções de programação Programador de início e de Refeição completa Sim do tempo de cocção fim Cocção com DeltaT Sim **Temporizador** Sim Opção Showroom -Sim **Temporizador** D resistências desligadas configurável para demonstração Opção bloqueio de Sim Demonstração com Sim vídeo tutorial comandos para segurança das crianças Ajuda visual Sim Outras opções Manter quente, lluminação Memória cronológica Para as últimas 10 funções Eco, Seleção de idioma, utilizadas Relógio digital, Eco-logic, Pré aquecimento rápido Sim Luminosidade, Sons, Instant GO Sim Volume do som das teclas Cocção com sonda Sim térmica Cozinha Multipasso Sim, até 2 passos Smart cooking Sim

Especificações técnicas





Temperatura mínima Temperatura máxima	25 °C 280 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
•	5		
N° de níveis para tabuleiros	5	Porta desmontável	Sim
N° de ventiladores	1	Porta interna totalmente em vidro	Sim
N° de lâmpadas Tipo de iluminação	lâmpadas 2 de iluminação Halogénio Vidro interno rei	Vidro interno removível Nº de vidros da porta	Sim 4
Potência das lâmpadas Iluminação na abertura da porta	40 W Sim	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W	Abertura suave	Sim
Potência da resistência superior	1000 W	Chaminé Sistema de arrefecimento	Fixa Tangencial
Potência da resistência grill	1700 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência do grill largo Potência da resistência circular	2700 W 2000 W	Redução da velocidade do sistema de	Sim
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	arrefecimento Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x401 mm
		Controlo da temperatura	Eletrónico
		Material da cavidade	Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética





Classe energética Consumo de energia por 2,45 MJ A+ ciclo na convecção Volume útil 68 I

Consumo de energia por 1,09 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 3,92 MJ

ciclo na convecção

natural:

forçada

Consumo de energia por 0,68 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos Índice de eficiência 81 %

energética

Acessórios incluídos





Luxory rack Grelha para inserir no 1 1 tabuleiro Tabuleiro esmaltado 20 1 mm de profundidade Guias telescópicas de extração total

Tabuleiro esmaltado 50 1

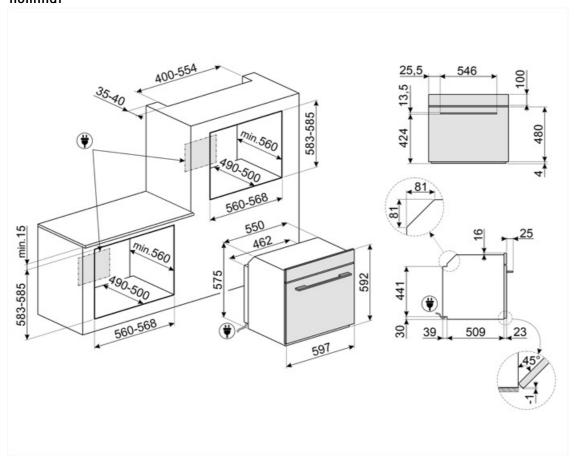
mm de profundidade Sonda térmica Sonda térmica 1 ponto

Ligação elétrica



Tensão (Volts) Corrente (Amperes) Potência elétrica nominal 220-240 V 13 A 3000 W Frequência (Hz) Comprimento do cabo de alimentação

50/60 Hz o 150 cm





Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm

AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 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.

GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.

PR3845N

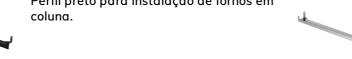
Perfil preto para instalação de fornos em

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de quardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.





STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.





Symbols glossary



Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



Cozedura DeltaT A câmara de cozimento define automaticamente a temperatura da cavidade para uma temperatura predefinida (designada deltaT) superior à temperatura do núcleo detectada pela sonda. Quando a sonda detecta mais um grau no núcleo, a câmara de cozimento aumenta também automaticamente a temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos de cozedura deltaT diferentes (lento, médio e rápido) e de definir qualquer temperatura interna desejada. Uma concentração de tecnologia que torna possível obter produtos tenros, suculentos e saudáveis da mais alta aualidade.



Display Vivo Screen: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.



Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



&	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
	Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.	®	Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
ECO	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
₹	Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.	∞	Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
®	Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.	月	O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.	्र	Manter quente
ÖÖ	lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.	b.	Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
	Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a	p	Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do

SMEG SPA 16/12/2025

temperatura ambiente está baixa. Permite que a

comida não arrefeça no momento do

empratamento.

alimento. Com o auxílio deste instrumento, os

alimentos serão cozinhados no ponto certo e

ficam mais tenros e saborosos.



	Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.	=	Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
i	Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.	(Am	Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
.5	ldentifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.	₹	Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
	Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.		Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
٠Ć	Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.	9	Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
68 it	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.	(si)	Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.
iii	INSTANT GO: a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O préaquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.		Para uma refeição completa em poucos passos, simples e com uma economia de tempo considerável. 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 Refeição completa calcula os tempos, as funções de cozedura e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo.
78 lt	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.		Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão,

SMEG SPA 16/12/2025

focaccias e outras receitas como tortas, pudins

ou biscoitos.