

# SOP6104TPG



<b>Categoria</b>	60 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Termoventilato
<b>Piattaforma Galileo</b>	Tradizionale pyro
<b>Sistema di pulizia</b>	Pirolitico
<b>Codice EAN</b>	8017709326821



## Estetica

<b>Estetica</b>	Linea	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Colore</b>	Neptune Grey	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Finitura</b>	Opaco	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Design</b>	Piatto	<b>Maniglia</b>	Linea minimal
<b>Materiale</b>	Vetro	<b>Colore maniglia</b>	Metallo satinato e nero
<b>Tipo vetro</b>	Clear1	<b>Logo</b>	Serigrafato

## Comandi



<b>Nome display</b>	VivoScreen	<b>N° lingue display</b>	20
<b>Tecnologia display</b>	TFT	<b>Lingue display</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>Regolazione comandi</b>	Full touch		

## Programmi / Funzioni

<b>N° funzioni di cottura</b>	10
<b>Programmi automatici</b>	150
<b>Ricette personalizzabili</b>	10

## Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	 Base ventilata
 Pizza		

## Altre funzioni

 Scongelo a tempo	 Scongelo a peso	 Lievitazione
 Cottura su pietra	 BBQ	 Air-Fry
 Mantenimento a caldo	 Scaldastoviglie	 Sabbath

## Funzioni pulizia

 Pirólisi
--

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>SameTime</b>	Sì
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Cotture in DeltaT</b>	Sì
<b>Contaminuti impostabili</b>	3	<b>Modalità showroom / fiera</b>	Sì
<b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b>	Sì	<b>Modalità video demo-tutorial</b>	Sì
<b>Impostazioni</b>	Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, ECO-logic, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni	<b>Touch guide</b>	Sì, a pressione prolungata su display
<b>Cottura con sonda</b>	Sì	<b>Cronologia</b>	Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate
<b>Multi-step cooking</b>	Sì, fino a un sequenza di 2 cotture	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì
<b>Smart cooking</b>	Sì	<b>Instant GO</b>	Sì

## Caratteristiche Tecniche



<b>Temperatura minima</b>	30 °C	<b>Alloggiamento sonda</b>	Sì, laterale
<b>Temperatura massima</b>	280 °C	<b>Porta smontabile</b>	Sì
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì

<b>Tipo di ripiani</b>	Telai in metallo	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>Ventola</b>	Singola	<b>N° vetri porta totale</b>	4
<b>N° di luci</b>	2	<b>Soft Close</b>	Sì
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>Soft Open</b>	Sì
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Camino</b>	Fisso
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1000 W	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Doppio
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W	<b>Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento</b>	Sì
<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2700 W	<b>Blocco Porta in Pirolisi</b>	Sì
<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	353x470x401 mm
<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean
<b>Porta</b>	Fredda		

## Prestazioni / Etichetta Energetica



<b>Classe di efficienza energetica</b>	A+	<b>Consumo di energia per ciclo in convezione forzata</b>	2.45 MJ
<b>Volume netto della cavità</b>	68 l	<b>Consumo di energia per ciclo in convezione forzata</b>	0.68 kWh
<b>Consumo di energia per ciclo in convezione naturale</b>	1.09 kWh	<b>Numero di cavità</b>	1
<b>Consumo di energia per ciclo in convezione naturale</b>	3.92 MJ	<b>Indice di efficienza energetica</b>	81 %

## Dotazione Accessori Inclusi

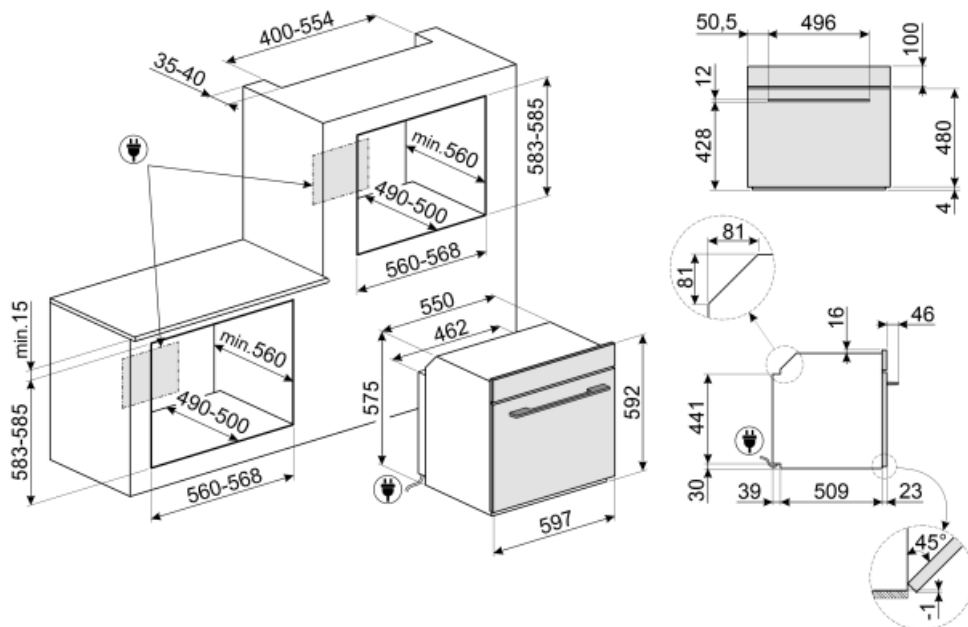


<b>Griglia lusso</b>	1	<b>Griglia inserto bacinella</b>	1
<b>Bacinella smaltata (20 mm)</b>	1	<b>Guide Telescopiche ad Estrazione Totale</b>	1
<b>Bacinella smaltata (50mm)</b>	1	<b>Sonda di temperatura</b>	Sì, a un punto

## Collegamento Elettrico

<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Corrente</b>	13 A	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	115 cm

Dati nominali di collegamento elettrico 3000 W



## Accessori non inclusi

### AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### PR3845N

Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni. Colore nero



### PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



### GTT2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### GTP2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



### ET50

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti



### ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.




























### STONE

Pietra refrattaria rettangolare. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Glossario simboli

- A+** A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili ( CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.
-  Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni . In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura
-  Elettrico
-  Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura
-  Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo
-  Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.

-  **Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
-  **Base:** il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.
-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **Statico:** Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  **Termo-ventilato:** è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Funzione pizza:** funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno della porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **KEEP WARM**
-  **PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA:** il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto. Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.



**Scaldastoviglie:** funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.



**Sonda di temperatura:** con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta. Quando la Temperatura istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



**Pre-riscaldamento rapido:** la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%



**SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture.



**5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



**Smart Cooking** è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.



**Soft Close:** La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



**Guide telescopiche:** Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



**Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



**Comandi Touch Control:** Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch



**Mantenimento a caldo:** la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.



**INSTANT GO:** se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente Il preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI



Il modo perfetto per avere un menù completo in pochi semplici passaggi con un notevole risparmio di tempo. L'ampia cavità può ospitare più tipi di cibo contemporaneamente, che possono essere cucinati senza alcuno scambio di odori. I flussi termodinamici, studiati con cura, assicurano una cottura uniforme ad ogni livello. L'algoritmo SameTime calcola i tempi, le funzioni di cottura e tutti i parametri affinché 3 alimenti possano risultare pronti allo stesso momento



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Cotture in deltaT Il forno imposta automaticamente la temperatura della cavità ad una temperatura predefinita (denominata deltaT) superiore alla temperatura al cuore rilevata dalla sonda. Quando la sonda rileva un grado in più al cuore, il forno aumenta automaticamente di un grado anche la sua temperatura interna. Il forno offre la possibilità di scegliere tra tre diverse modalità di cottura deltaT (lenta, media e veloce) e di impostare qualsiasi temperatura al cuore desiderata. Un concentrato di tecnologia che permette di ottenere prodotti teneri, succosi, sani e di altissima qualità.



Funzione cottura dedicata per la piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente identificato per carne e formaggi; il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



Funzione cottura dedicata per la pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.