

SO6401S2B




Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Technologie	SteamOne
Reinigingsstelsel	Vapor Clean
EAN-code	8017709329266



Design

Esthetiek	Selezione	Deur	Geheel glas
Kleur	Zwart	Handgreep	Elementi/ Selezione
Design	Plat		Squadrata
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Zwart
Type glas	Clear1	Logo	Geëts
Kleur serigrafie	Grijs	Bedieningsknoppen	Restyling Elementi / Selezione
Type zeefdruk	Symbolen	Kleur knoppen	Zwart

Bediening

			
Naam display	CompactScreen	Regeling bediening	Bedieningsknoppen
Display technologie	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	11
----------------------------	----

Traditionele kookfuncties

-  Statisch
-  Geventileerd
-  Circulaire
-  Turbohitte
-  ECO
-  Grote vlak-grill
-  Fan grill (large)
-  Base
-  Circulaire + bottom
-  Pizza

Kookfuncties met stoom

-  Geventileerd


Andere Stoom-functies

-  Waterafvoer
-  Ontkalking

Overige functies

-  Ontdooien op tijd
-  Rijsfunctie
-  Sabbath

Schoonmaak functie

-  Vapor Clean

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Overige opties	Warmhoudfunctie
tijdprogrammering		Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Timer	1		


Technische specificaties



Inhoud (l)	72 l	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Cavity	QS-Galileo	Uitneembare ovendeur	Ja
Minimum temperatuur	30 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal kookniveaus	5	Totaal aantal ruiten	3
Dubbele ventilator	1	Soft Close systeem	Ja
Aantal lampen	1	Chimney	Fixed
Soort verlichting	Halogeen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Lamp vervangbaar	Ja		
Vermogen lamp	40 W		

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelleiding	Enkel
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Hoeveelheid stoom	20 - 40%
Grill - vermogen	1750 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x401 mm
Circulatie - vermogen	2000 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Automatische uitschakeling	Ja	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
verhittingselementen bij openen deur		Water aansluiting	Lade, handmatig
Deur openen	Standaard opening	Inhoud waterreservoir	0,8 l

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	1.15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Energie-efficiëntie-index	81 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Overig	Water inlaad Kit
Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)	1		

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.



PALPZ

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



SFLK1

Kinderslot



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



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.



GTTV2

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



PR3845X

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

































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.



Symbols glossary

-  A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalksteenafzetting in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze handeling uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.
-  Electric
-  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.
-  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.
-  Combi-stoomovens: het stoomkookstelsel maakt het mogelijk om elk type voedsel zachter en sneller te bereiden. Variaties in temperatuur en stoomniveau zorgen voor het gewenste gastronomische resultaat. Koken met stoom vermindert het gebruik van vet ten gunste van een gezondere en meer authentieke keuken, en minimaliseert ook het verlies van gewicht en volume van voedsel tijdens het koken. Koken met stoom is perfect voor het bereiden van vlees: het maakt het niet alleen erg zacht, maar behoudt ook hun glans en maakt het sappiger. Ook aanbevolen voor het koken van gezuurd deeg en het maken van brood: vochtigheid zorgt ervoor dat het deeg tijdens het koken kan groeien en ontwikkelen voordat de buitenste korst ontstaat. Het resultaat is een lichter en beter verteerbaar deeg, herkenbaar aan de grotere alveolatie. Het is ook geschikt om snel te ontdooien, om voedsel op te warmen zonder te harden of te drogen en om gezouten voedsel op natuurlijke wijze te ontzouten.
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  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.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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).
-  Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.

-  **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, gratineren 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.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  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.
-  **Soft close:** all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.
-  **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.
-  **Fun assisted + Steam:** intense and homogeneous cooking. The fan is active and the heat comes from below and from above at the same time. The addition of steam allows better preservation of the organoleptic properties of food and improves the internal cooking of foods, which are more crunchy and digestible. Ideal for roast veal, roast duck and for cooking whole fish.
-  **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
-  **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%.
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  **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.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.