

# SOP6101S2B3




<b>Categorie</b>	60 cm
<b>Familie</b>	Oven
<b>Voeding</b>	Elektrisch
<b>Warmte bron</b>	Elektrisch
<b>Bereidingswijze</b>	Combi-stoom
<b>Technologie</b>	Pyro steam
<b>Reinigingsstelsel</b>	Pyrolyse
<b>EAN-code</b>	8017709327675



## Design

<b>Esthetiek</b>	Linea	<b>Type zeefdruk</b>	Symbolen
<b>Kleur</b>	Zwart	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Afwerking</b>	Glanzend	<b>Handgreep</b>	Linea minimal
<b>Design</b>	Plat	<b>Kleur handgreep</b>	Zwart
<b>Materiaal</b>	Glas	<b>Logo</b>	Geëts
<b>Type glas</b>	Clear1	<b>Bedieningsknoppen</b>	Linea
<b>Kleur serigrafie</b>	Grijs	<b>Kleur knoppen</b>	Matt black

## Bediening

			
<b>Naam display</b>	CompactScreen	<b>Regeling bediening</b>	Bedieningsknoppen
<b>Display technologie</b>	LCD	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2

## Programma's / functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	11
----------------------------	----

### Traditionele kookfuncties

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

### Kookfuncties met stoom

- Hetelucht multifunctioneel

### Andere Stoom-functies

- Waterafvoer
- Ontkalking

### Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Rijsfunctie
- Sabbath

### Schoonmaak functie

- Pyrolyse

## Opties



<b>Opties</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Overige opties</b>	Warmhoudfunctie
<b>tijdprogrammering</b>		<b>Showroom demo optie</b>	Ja
<b>Timer</b>	Ja	<b>Snelle voorverwarming</b>	Ja
<b>Timer</b>	1		
<b>Kinderbeveiliging</b>	Ja		


## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	60 l	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Minimum temperatuur</b>	30 °C	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Maximum temperatuur</b>	280 °C	<b>Totaal aantal ruiten</b>	4
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Soft Close systeem</b>	Ja
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Chimney</b>	Fixed
<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Koelleiding</b>	Dubbel
<b>Lamp vervangbaar</b>	Ja		
<b>Vermogen lamp</b>	40 W		

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Grill - vermogen	1750 W	Hoeveelheid stoom	20 - 40%
Circulatie - vermogen	2000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x401 mm
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja	Temperatuurregeling	Elektronisch
Deur openen	Standaard opening	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Deur	Koud	Water aansluiting	Lade, handmatig
		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	1,09 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	Energie-efficiëntie-index	81 %

## Meegeleverde accessoires

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

## 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



### 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.



### 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.



### PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



### 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



## Symbols glossary

-  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.
-  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.
-  Viervoudige 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.
-  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.
-  Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd
-  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
-  With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.
-  Electric
-  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.
-  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).

- |   |   |
|---|---|
|  <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>  |  <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p>  |
|  <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.</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>  |  <p>Circulaire + Steam: The addition of steam to thermoventilated cooking allows better preservation of the organoleptic properties of food. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors. Ideal for preparing roasts, chicken and baked goods such as leavened cakes and bread.</p>  |
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>  |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>  |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>   |  <p>verlichting</p>  |



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.



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



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%.



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.



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