SOP6102S2PB3



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Technologie	Pyro steam
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709327736

Design

Esthetiek	Linea	**Kleur serigrafie**	Grijs
Kleur	Zwart	**Type zeefdruk**	Symbolen
Afwerking	Glanzend	**Deur**	Geheel glas
Design	Plat	**Handgreep**	Linea minimal
Materiaal	Glas	**Kleur handgreep**	Zwart
Type glas	Clear1	**Logo**	Geëtst

Bediening

Naam display	EvoScreen	**Regeling bediening**	Touch control
Display technologie	LCD		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 12

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbohitte
- ECO
- Grote vlak-grill
- Base
- Pizza

Kookfuncties met stoom

 Geventileerd

 Hetelucht multifunctioneel

Turbo

Grill + fan

Andere Stoom-functies

 Reiniging reservoir

 Waterafvoer

 Watertoevoer

 Ontkalking

Overige functies

 Ontdooien op tijd

 Rijsfunctie

 Stone cooking

 BBQ

 Air-Fry

 Sabbath

Schoonmaak functie

 Pyrolyse

Opties



Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	**Overige opties**	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen
Timer	Ja	**Koken met kerntemperatuurmeter**	Ja
Timer	1	**Showroom demo optie**	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	**Snelle voorverwarming**	Ja

Technische specificaties



Inhoud (l)	68 l	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Cavity	QS-Galileo	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Minimum temperatuur	25 °C	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	**Totaal aantal ruiten**	4
Aantal kookniveaus	5	**Soft Close systeem**	Ja
Dubbele ventilator	1	**Soft open & close scharnieren**	Ja
Aantal lampen	2	**Chimney**	Fixed
Soort verlichting	Halogeen	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Lamp vervangbaar	Ja	**Koelleiding**	Dubbel
Vermogen lamp	40 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Onderwarmte - vermogen	1200 W		

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

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+
Netto inhoud	68 l
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1,09 kWh
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ
Energy consumption in forced air convection	2,45 MJ
Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0,68 kWh
Aantal ovens	1
Energie-efficiëntie-index	81 %

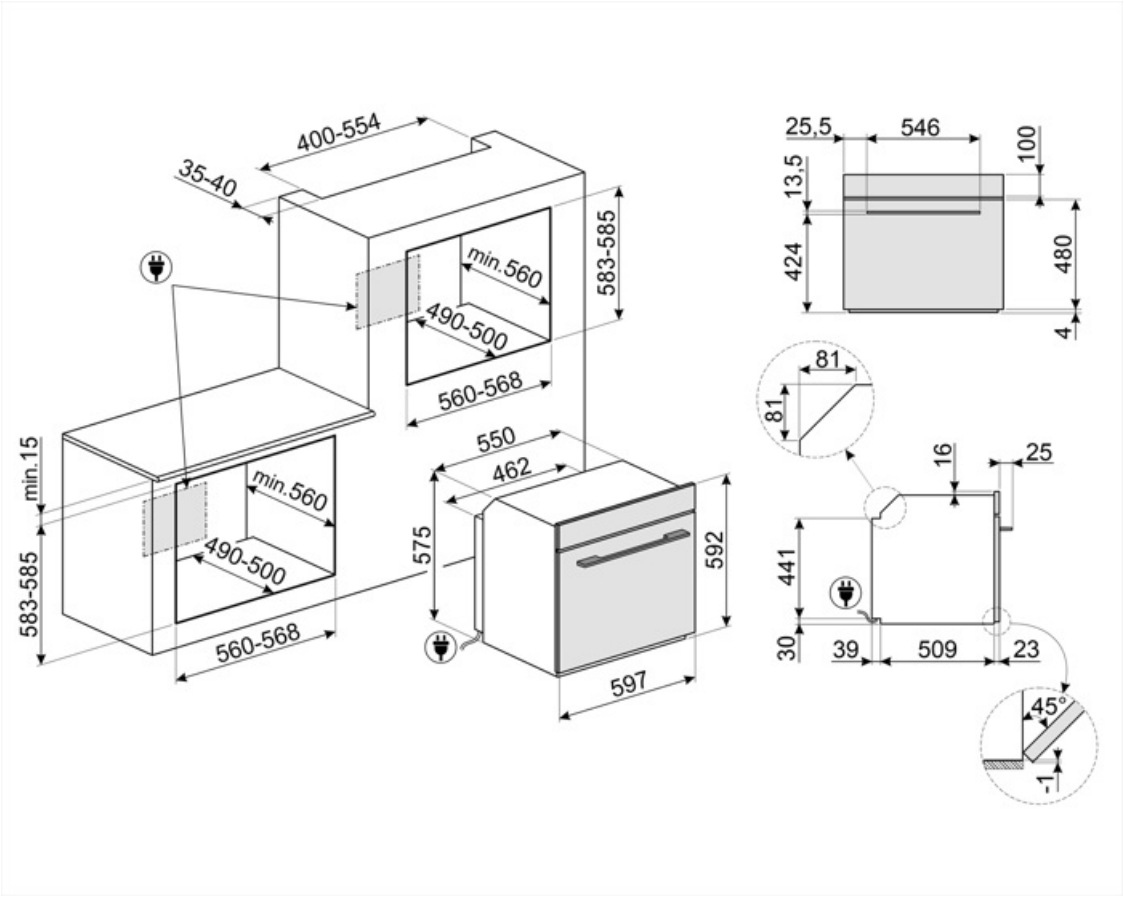
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1
Bakplaat (20 mm)	1
Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)	1
Inzetrooster	1
Kerntemperatuurmeter	Ja, één punt.

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V
Stekker	Nee
Stroom	13 A
Nominale aansluitwaarde	3000 W
Frequentie	50/60 Hz
Lengte voedingskabel	150 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Compatibele Accessoires



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



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



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



Dedicated cooking function for the 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.



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 stoomkooksysteem 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



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Electric



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.



Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.



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.



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).



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

KEEP WARM

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

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.

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.

Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions 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

verlichting

Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cooking roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improve food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished

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.

To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.

Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.

The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.

Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.