# SOP6102TB3



| | |
|---|---|
| **Categorie** | 60 cm |
| **Familie** | Oven |
| **Voeding** | Elektrisch |
| **Warmte bron** | Elektrisch |
| **Bereidingswijze** | Thermogeventileerd |
| **Technologie** | Traditional pyro |
| **Reinigingssysteem** | Pyrolyse |
| **EAN-code** | 8017709327699 |

## 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** | 10 |

**Traditionele kookfuncties**

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

**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 | **Showroom demo optie** | Ja |
| **Timer** | 1 | **Snelle voorverwarming** | Ja |
| **Kinderbeveiliging** | Ja | | |

## Technische specificaties

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Inhoud (l)** | 68 l | **Deur** | Koud |
| **Cavity** | QS-Galileo | **Uitneembare ovendeur** | Ja |
| **Minimum temperatuur** | 25 °C | **Volledig glazen binnendeur** | Ja |
| **Maximum temperatuur** | 280 °C | **Uitneembaar glas binnendeur** | Ja |
| **Aantal kookniveaus** | 5 | **Totaal aantal ruiten** | 4 |
| **Dubbele ventilator** | 1 | **Soft Close systeem** | Ja |
| **Aantal lampen** | 2 | **Soft open & close scharnieren** | Ja |
| **Soort verlichting** | Halogeen | **Chimney** | Fixed |
| **Lamp vervangbaar** | Ja | **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Vermogen lamp** | 40 W | **Koelleiding** | Dubbel |
| **Automatische inschakeling verlichting bij openen deur** | Ja | **Reductie snelheid koelsysteem** | Ja |
| **Onderwarmte - vermogen** | 1200 W | | |
| **Grill - vermogen** | 1750 W | | |

| | |
|---|---|
| **Circulatie - vermogen** | 2000 W |
| **Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur** | Ja |
| **Deur openen** | Standaard opening |
| **Deurblokkering tijdens pyrolyse** | Ja |
| **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 353x470x401 mm |
| **Temperatuurregeling** | Elektronisch |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille |

## 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 % |

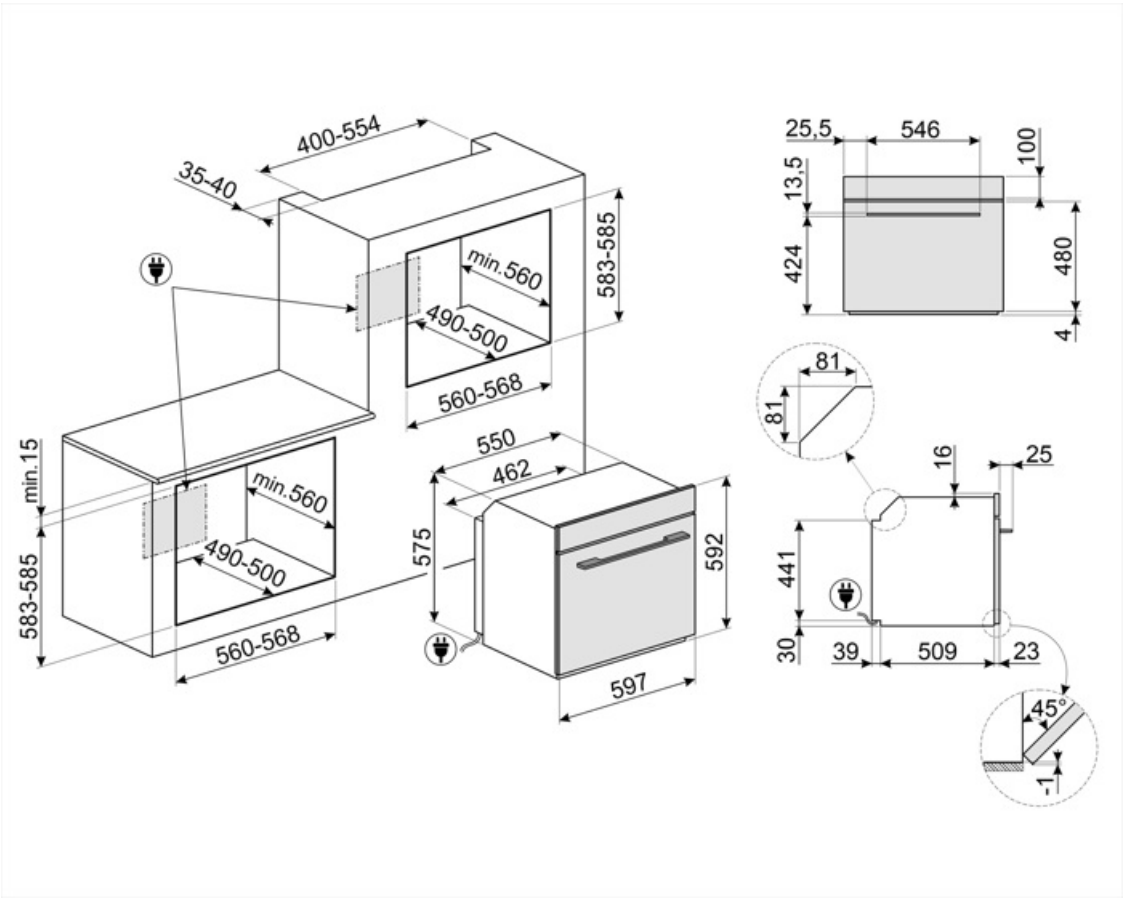
## Meegeleverde accessoires



| | |
|---|---|
| **Ovenrooster met stop** | 1 |
| **Bakplaat (20 mm)** | 1 |
| **Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)** | 1 |
| **Inzetrooster** | 1 |
| **Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar** | 1 |

## 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
583-585
min.560
490-500
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.



**BBQ**

Dubbelzijdig



**ET20**

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



**ET50**

Geëmailleerde bakplaat, 50 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.



**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



**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



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.



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



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).



Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.




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.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



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.



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.



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.

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.

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

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.

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.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

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.

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.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

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

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.

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.

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

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.

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