

SOP6201S2B




Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-stoomoven
Galileo technologie	Pyro steam
Reinigingssysteem	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709359706



Design

Design	Musa	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Afwerking	Glanzend	Handvat	Musa
Design	Plat	Kleur handvat	Zwart
Materiaal	Glas	Logo	Geëts
Type glas	Eclipse zwart glas	Bedieningsknoppen	Musa
Kleur serigrafie	Grijs	Kleur bedieningsknoppen	Zwart

Bediening

			
Display	CompactScreen	Bediening	Bedieningsknoppen
Display	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2


Programma's / Functies

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

Traditionele bereidingsfuncties

-  Statisch
-  Statisch + ventilator
-  Circulatie (ventilator + circulaire)
-  Turbo: ventilator + circulaire +
statisch
-  ECO
-  Grote grill
-  Ventilator + grote grill
-  Onderwarmte
-  Circulaire + onderwarmte
-  Pizza

Bereidingsfuncties met stoom

-  Stoom + circulaire + ventilator

Andere stoomfuncties

-  Water afvoer
-  Ontkalking

Overige functies

-  Ontdooien op tijd
-  Rijzen
-  Sabbath

Reinigingsfuncties

-  Pyrolyse

Opties



Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	Andere opties	Warmhoudfunctie
Timer	Ja	Showroom demo optie	Ja
Timer	1	Snel voorverwarmen	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties



Inhoud (l)	68 l	Uitneembare oven deur	Ja
Cavity	QS-Galileo		

Minimum temperatuur	30 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Maximum temperatuur	280 °C		
Aantal kookniveaus	5	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Dubbele ventilator	1	Totaal aantal ruiten	4
Aantal lampen	1	Soft Close scharnieren	Ja
Type lamp	Halogeen	Chimney	Fixed
User-replaceable light	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Koelleiding	Dubbel
Verlichting bij opening 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
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja	Temperatuurcontrole	Elektronisch
Opening deur	Standaard opening	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Deur	Koud	Water toevoer	Manueel met lade
		Capaciteit reservoir	0,8 l

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2,45 MJ
Netto volume	68 l	Energieconsumptie in turbo functie	0,68 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,09 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	Energie-efficiëntie Index	81 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Overig	Water toevoer kit
Geëmailleerde diepe ovenschaal (50 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Nominale aansluitwaarde	3000 W
Stekker	(F;E) Schuko	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	150 cm



Compatible Accessories

BBQ

Dubbelzijdig



ET50

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 50 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



ET20

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 20 mm.



GTTV2

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor (stoom-)ovens (SO-).
















Alternative products





















SOP6201S2S

Zilver

Symbols glossary

 <p>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.</p>	 <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</p>
 <p>A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.</p>	 <p>Gecombineerde stoom: ovens kunnen als stoomoven of als traditionele oven gebruikt worden, of als alternatief kunnen de twee methoden gecombineerd worden.</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalkaanslag in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze bewerking uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.</p>	 <p>Quadruple glazed: Number of glazed doors.</p>
 <p>Elektrische aansluiting</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>	 <p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>

- | | |
|--|---|
|  <p>Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.</p> |  <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p> |
|  <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p> |  <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p> |
|  <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</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-element met stoom: koken met gelijktijdig gebruik van het ronde verwarmingselement in combinatie met ventilator en stoomtoevoer.</p> |  <p>Dit pictogram/signaal geeft aan dat u water uit de reservoir moet bijvullen of ledigen.</p> |
|  <p>Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.</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>Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt</p> |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |  <p>PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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%.</p> |
|  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |



Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.



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.



COMPACTscreen display + bedieningsknoppen



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