# SOP6201S2B



| | |
|---|---|
| **Categorie** | 60 cm |
| **Product familie** | Oven |
| **Stroomvoorziening** | Elektrisch |
| **Warmtebron** | Elektriciteit |
| **Bereidingswijze** | Combi-stoomoven |
| **Galileo technologie** | Pyro steam |
| **Reingingssysteem** | 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** | Geëtst |
| **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 ovendeur** | Ja |
| **Cavity** | QS-Galileo | | |

| | |
|---|---|
| **Minimum temperatuur** | 30 °C |
| **Maximum temperatuur** | 280 °C |
| **Aantal kookniveaus** | 5 |
| **Dubbele ventilator** | 1 |
| **Aantal lampen** | 1 |
| **Type lamp** | Halogeen |
| **User-replaceable light** | Ja |
| **Vermogen lamp** | 40 W |
| **Verlichting bij opening deur** | Ja |
| **Onderwarmte - vermogen** | 1200 W |
| **Grill - vermogen** | 1750 W |
| **Circulatie - vermogen** | 2000 W |
| **Warmte onderbroken bij openen deur** | Ja |
| **Opening deur** | Standaard opening |
| **Deur** | Koud |

| | |
|---|---|
| **Volledig glazen binnendeur** | Ja |
| **Uitneembaar glas binnendeur** | Ja |
| **Totaal aantal ruiten** | 4 |
| **Soft Close scharnieren** | Ja |
| **Chimney** | Fixed |
| **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Koelleiding** | Dubbel |
| **Reductie snelheid koelsysteem** | Ja |
| **Deurblokkering tijdens pyrolyse** | Ja |
| **Hoeveelheid stoom** | 20 - 40% |
| **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 353x470x401 mm |
| **Temperatuurcontrole** | Elektronisch |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille |
| **Water toevoer** | Manueel met lade |
| **Capaciteit reservoir** | 0,8 l |

## Prestaties / energielabel




| | |
|---|---|
| **Energie-efficiëntieklasse** | A+ |
| **Netto volume** | 68 l |
| **Energieconsumptie in conventionele functie** | 1.09 kWh |
| **Energy consumption in conventional mode** | 3.92 MJ |

| | |
|---|---|
| **Energy consumption in forced air convection** | 2.45 MJ |
| **Energieconsumptie in turbo functie** | 0.68 kWh |
| **Aantal ovens** | 1 |
| **Energie-efficiëntie Index** | 81 % |

## Meegeleverde accessoires

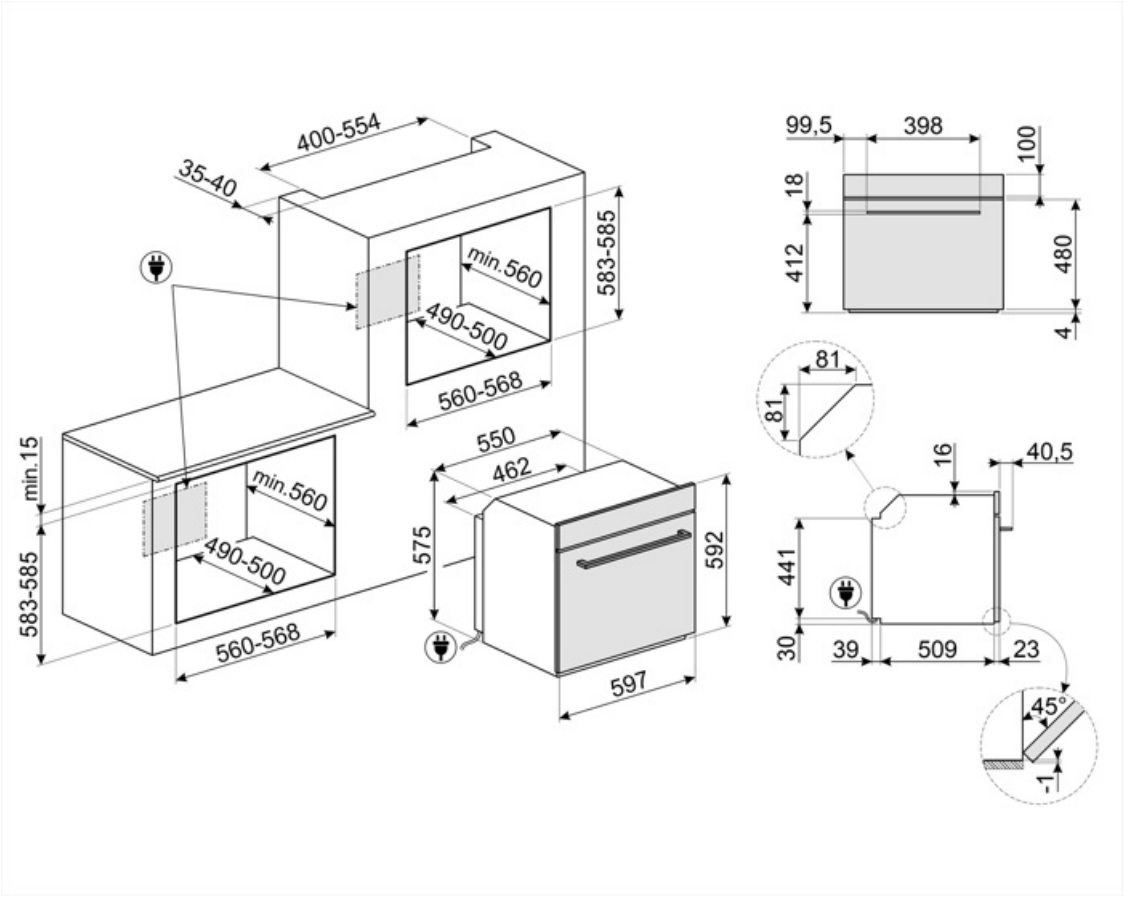
| | |
|---|---|
| **Ovenrooster met stop** | 1 |
| **Geëmailleerde diepe ovenschaal (50 mm)** | 1 |

| | |
|---|---|
| **Overig** | Water toevoer kit |

## Elektrische aansluiting

| | |
|---|---|
| **Spanning** | 220-240 V |
| **Stekker** | (F;E) Schuko |
| **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
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

## 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



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+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



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.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



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.



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.



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.



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



Gecombineerde stoom: ovens kunnen als stoomoven of als traditionele oven gebruikt worden, of als alternatief kunnen de twee methoden gecombineerd worden.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.




COMPACTscreen display + bedieningsknoppen



Elektrische aansluiting



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.



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.



Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.

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.

De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

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.

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.

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-element met stoom: koken met gelijktijdig gebruik van het ronde verwarmingselement in combinatie met ventilator en stoomtoevoer.

Dit pictogram/signaal geeft aan dat u water uit de reservoir moet bijvullen of ledigen.

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.

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

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

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.

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.

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.




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