

SO6401S2B




Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Technologie	SteamOne
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709329266



Esthetiek

Esthetiek	Selezione	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handgreep	Elementi/ Selezione
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Squadrata
Type glas	Clear1	Logo	Zwart
Kleur serigrafie	Grijs		Geëtst

Bediening

			
Naam display	CompactScreen	Aantal bedieningsknoppen	2
Display technologie	LCD	Bedieningsknoppen	Restyling Elementi / Selezione
Regeling bediening	Bedieningsknoppen	Kleur knoppen	Zwart

Programma's / functies

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

Traditionele kookfuncties

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

Kookfuncties met stoom

 Geventileerd

Andere Stoom-functies

 Waterafvoer	 Ontkalking
--	--

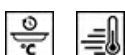
Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Rijsfunctie	 Sabbath
---	--	--

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Showroom demo optie	Ja
tijdprogrammering	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Timer	Ja		
Overige opties	Warmhoudfunctie		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Uitneembare ovendeur	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal kookniveaus	5	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Totaal aantal ruiten	3
Aantal lampen	1	Soft Close systeem	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Veiligheidsthermostaat	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Chimney	Fixed
Vermogen lamp	40 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelleiding	Enkel

Onderwarmte - vermogen	1200 W	Steam range	20 - 40%
Grill - vermogen	1750 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x401 mm
Circulatie - vermogen	2000 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Automatische uitschakeling	Ja	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
verhittingselementen bij openen deur		Water aansluiting	Lade, handmatig
Deur openen	Standaard opening	Inhoud waterreservoir	0,8 l
Deur	Temperatuur gecontroleerde deur		

Prestaties / energielabel



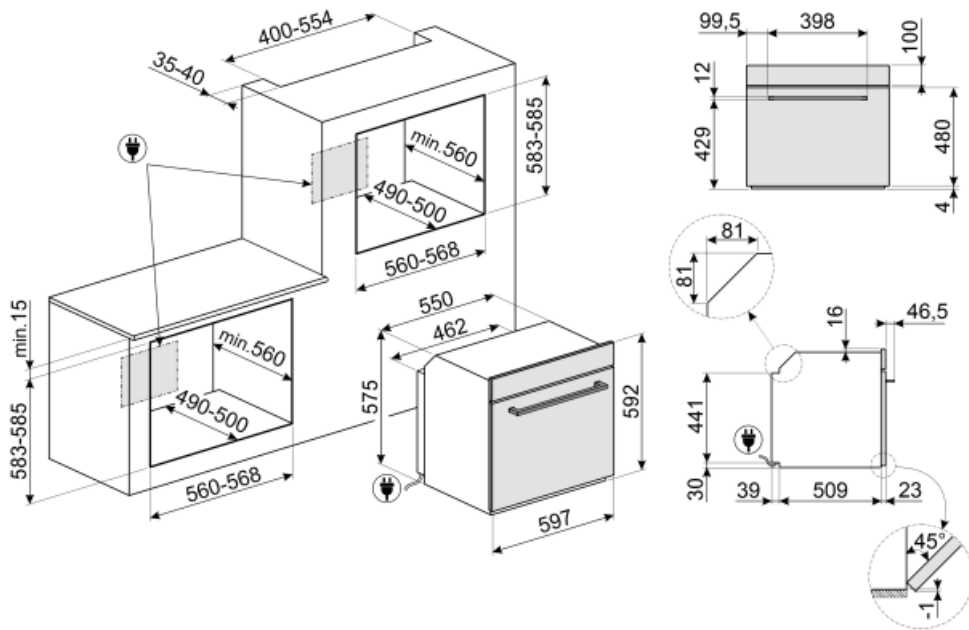
Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Netto inhoud	68 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.68 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Energie-efficiëntie-index	81 %

Meegeleverde accessoires

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

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		



Accessoires niet inbegrepen

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.



SFLK1

Kinderslot



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



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.



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.



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



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.



BBQ



















PALPZ







Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  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.
-  A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Electric
-  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 tegelijk door het onder- en bovinelement 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).
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verwarmt 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>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>With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.</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 ovendeur 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>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.</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> |
|  <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> |
|  <p>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |