

SOP6102TB3



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektro
Energiequelle	Strom
Garmethode	Heißluft
Galileo Plattform	Pyrolyse
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709327699



Ästhetik

Ästhetik	Linea	Farbe des Dekors	Grau
Farbe	Schwarz	Art des Dekors	Symbole
Oberfläche	Hochglanz	Gerätetür	Vollglas
Design	Flach	Türgriff	Linea minimal
Material	Glas	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Glasart	Klarglas	Markenlogo	Siebdruck

Bedienelemente



Display	EvoScreen	Bedienungsart	Touch-Control
Display-Technologie	LCD		

Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
---------------	----

Garfunktionen

 Ober-/Unterhitze	 Umluft	 Heißluft
 Turbo-Heißluft	 ECO	 Großflächengrill
 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze	 Unterhitze + Heißluft
 Pizza		

Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit	 Hefestufe	 Stone Cooking
 BBQ	 Air-Fry	 Sabbath

Reinigungsprogramm

 Pyrolyse

Optionen



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende
Minutenzähler	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja

Zusatzfunktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Signaltöne abschaltbar, Dimmfunktion
Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Schnell-Vorheizung	Ja

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	30 °C	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Temperatur max.	280 °C	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Garebenen	5	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen	Anzahl aller Türverglasungen	4
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Sicherheitsthermostat	Ja
Beleuchtung austauschbar	Ja	Kaminabzugsleistung	Fixiert
Leistung der Beleuchtung	40 W	Abkühlssystem	Kühlgebläse
		Kaminabzugssystem	Doppelt

Beleuchtung bei Türöffnung	Ja	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1750 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x401 mm
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Material des Garraumes	Ever Clean Emaillierung
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung		
Gerätetür	Cool door		

Technische Daten / Energielabel

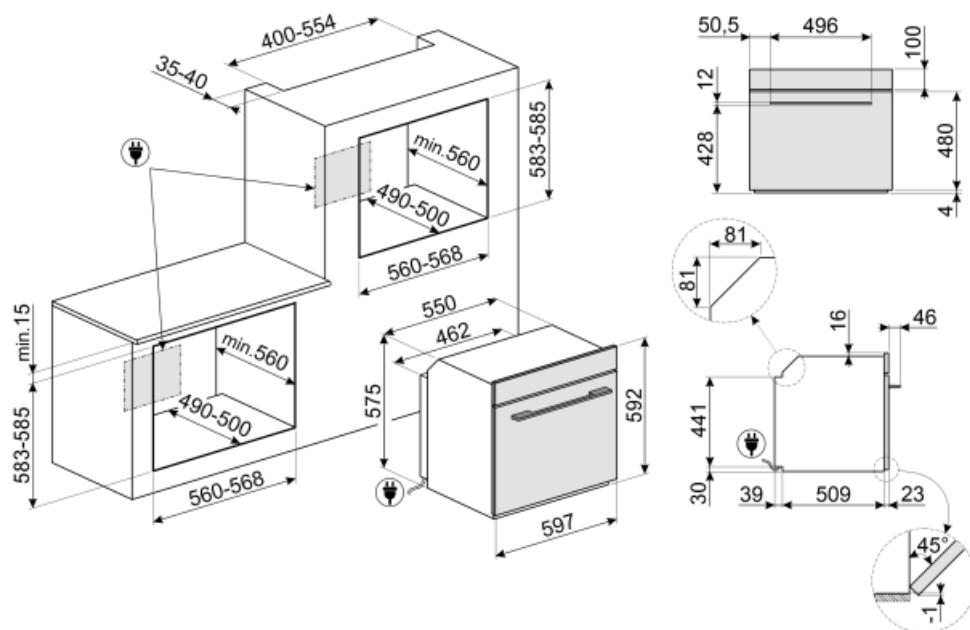
			
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.45 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	68 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.68 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81 %

Serienzubehör

			
Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge des Netzkabels	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W		



Sonderzubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



SFLK1

Kindersicherung



ET50

Backblech grau, emailliert (H: 50 mm) geeignet für Backöfen 45-60cm der Serie SO.../ SOP... Perfekt zum Garen und Braten von Fleisch und Fisch in Soßen. Auch optimal für die Zubereitung von leichten und knusprigen Beilagen.



ET20

Backblech grau emailliert (H: 20 mm), geeignet für 45-60 cm Backöfen der Serie SO... / SOP... Perfekt für eine Vielzahl von herzhaften und süßen Backwaren.



STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm



GTP2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO oder Display00 mit 3 Bedienknäbeln)



PR3845X

Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.



GTT2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO, Display00 oder mit 3 Bedienknäbeln)



BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm. Einfache, bequeme Verwendung, perfekt, um Pizza, Brot und Gebäck sicher und professionell zu servieren.



Symbols glossary (TT)



Spezielle Grillfunktion für die doppelseitige BBQ-Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprige Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



EVOScreen LCD-Display



Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



Fresh touch: Die meisten Backöfen von Smeg verfügen über eine "Cool Door". Dank der Kombination aus Kühlgebläse und internen wärmereflektierenden Glasscheiben in der Backofentür wird die Außentemperatur unter 50° C gehalten. Dieses System bietet nicht nur Sicherheit, sondern schützt auch die Seiten des Möbels vor Überhitzung durch den Backofen.



Umluftbetrieb: Intensives und homogenes Backen, auch für komplexe Rezepte. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Backen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Backergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.



Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Vierfach verglast: ist Anzahl der verglasten Scheiben der Backofentür.



Elektro-Anschluss



Ever Clean Emaillierung: Es handelt sich um eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die säurebeständig ist und dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung wird bei über 850 °C eingebrannt und schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Backens reduziert wird.



Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY . 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.



Ober-/Unterhitze: Traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von jeweils einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist langsamer aber schonender, ideal, um gut gebackene und trockene Gerichte auch im Inneren zu erhalten. Ideal zum Garen aller Arten von Braten, fettem Fleisch, Brot und Backwaren.



UNTERHITZE: Die Heizleistung kommt nur von unten aus dem Garraum. Ideal für süße und herzhafte Torten, Aufläufe und Pizzen. Entwickelt, um das Backen zu vervollständigen und die Speisen knuspriger zu halten. Bei Gasbacköfen steht das Symbol für den Gasbrenner.



Heissluft: Diese Funktion ist ideal, um alle Arten von Gerichten schonend zuzubereiten. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig. Das Heißluftgebläse ist ideal für das Backen auf mehreren Ebenen.



Großflächengrill: Sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratинieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.



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.



Warmhaltefunktion für Gerichte oder Kochgeschirr.



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.



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.



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



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.



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.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside 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



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.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



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.



Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.



Die Angabe umfasst den nutzbaren Garraum in Litern.



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