

SO6101S2B3







Catégorie 60 cm **Famille Fours** Alimentation Electrique Source de chaleur première Electrique

cavité

Mode de cuisson Combiné vapeur Technologie Galileo SteamOne Système de nettoyage Vapor Clean Code EAN 8017709326937



Esthétique

Linéa Esthétique Couleur Noir **Finition Brillant** Design Plat Matériau Verre

Standard (clair) Type de verre

Couleur de la

sérigraphie

Type de sérigraphie **Porte**

Poignée Couleur de la poignée

Logo

Esthétique des

manettes

Couleur des manettes

Symboles Plein verre Linéa minimal

Noir

Sérigraphié

Linéa

Noir Mat

Commandes



Nom afficheur Technologie de l'afficheur

CompactScreen

LCD

Gris

Type de commandes Nombre de manettes Manettes

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

11



Fonctions de cuisson traditionnelle Chaleur brassée Statique Chaleur tournante ECO Gril fort Chaleur tournante turbo Sole thermo-ventilée (Circulaire + Gril fort ventilé Sole sole + turbine) Pizza Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale (%) Vapeur ventilé (sole+ résistance voûte + turbine) Autres fonctions vapeur Evacuation de l'eau Détartrage Fonctions supplémentaires Mode Sabbath Décongélation selon le temps Levage Fonctions de nettoyage Vapor Clean **Options** Début et fin de cuisson Options de **Autres options** programmation de la Mode Expo Oui durée de cuisson Préchauffage rapide Oui Minuteur Oui Minuteur réglable 1 **Technologie**























Température minimale Température maximale

30°C 280°C

Porte démontable Porte intérieure plein verre

Oui Oui

14/12/2025



Nombre de niveaux de 5

cuisson

Nombre de turbines 1 Nombre de lampes 1

Type d'éclairage Halogène Lumière remplaçable Oui

par l'utilisateur

Puissance de l'éclairage 40 W Eclairage à l'ouverture

de la porte

Puissance résistance 1200 W

sole

Puissance résistance 1800 W

gril

Puissance résistance

circulaire

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la

porte

Tempérée Porte

Porte intérieure démontable

Nombre total de vitres

de la porte

Fermeture douce Oui Cheminée Fixe Système de **Tangentiel**

refroidissement

Conduit de Simple

refroidissement

Niveau de vapeur 20 - 40%

Dimensions nettes de la 353x470x401 mm

Oui

3

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Électronique Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Chargement de l'eau Manuel Capacité du réservoir 0.8 litre

Performance / Etiquette Energétique

68 lt

Classe d'efficacité

énergétique

Volume net Consommation 1.15 kWh

d'énergie en convection

naturelle

Consommation d'énergie en mode conventionnel

Α+

68 I

2000 W

Abattante

Oui

4,14 MJ

3000 W

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Nombre de cavités Indice d'efficacité

énergétique

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1

Lèchefrite (profondeur

50 mm)

Grille intégrée au

lèchefrite

Autres accessoires

1

1

81 %

2,45 MJ

0,68 kWh

Kit chargement de l'eau

Raccordement électrique

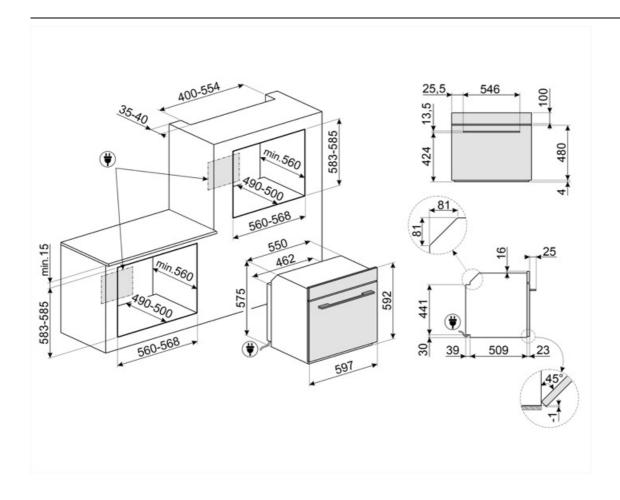
Tension 220-240 V Intensité 13 A

Puissance nominale

Fréquence Longueur du câble d'alimentation

50/60 Hz 150 cm







Accessoires Compatibles

AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.

ET50

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 50 mm. Parfait pour cuire et rôtir la viande et le poisson en sauce. Idéal également pour expérimenter des accompagnements légers et croustillants.

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.

ET20

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 20 mm. Parfait pour une large gamme de pâtisseries savoureuses et sucrées.

GTP2

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

GTT2



Spatule à pizza avec manche repliable

GTTV2

Kit rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adapté aux fours à vapeur. Réalisé en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

PR3845N

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



Largeur: 315 mm Longueur: 325 mm





PR3845X



Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.

STONE



Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



SFLK1

Sécurité enfants

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 woodfired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



Symbols glossary



Système de chargement manuel de l'eau : Il est possible de charger le réservoir en moins de 40 secondes. Le chargement se fait manuellement grâce à un entonnoir spécial inclus.



A+: Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Fours combinés vapeur : Ces fours combinent différents systèmes de cuisson pour un maximum de polyvalence dans la cuisine et permettent de sélectionner la cuisson traditionnelle ou seulement celle à vapeur afin de multiplier les possibilités de préparation des aliments.



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Détartrage: La fonction de détartrage est essentielle pour éliminer les dépôts excessifs dans le réservoir et permettre au produit de fonctionner parfaitement. La nécessité d'effectuer cette opération est indiquée par le produit luimême.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Electrique



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance sole (cuisson finale): La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.





Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort: Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



Statique brassée avec vapeur assistée: Le fonctionnement de la turbine associée à la cuisson traditionnelle où la chaleur provient du haut et du bas, fournit une chaleur plus uniforme. La vapeur perfectionne la cuisson interne de l'aliment, qui est plus croquante et digestible.



Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.



Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.





Shabbat: Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Compact



La capacité indique la quantité d'espace utilisable dans la cavité du four en litres.