

SO6202S3PB



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Vitality system	oui
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Combiné vapeur
Technologie Galileo	Steam100
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709359720



Esthétique

Esthétique	Musa	Couleur de la sérigraphie	Gris
Couleur	Noir	Type de sérigraphie	Symboles
Finition	Brillant	Porte	Plein verre
Design	Plat	Poignée	Musa
Matériau	Verre	Couleur de la poignée	Noir
Type de verre	Noir Eclipse	Logo	Sérigraphié

Commandes











Nom afficheur	EvoScreen	Type de commandes	Commandes tactiles
Technologie de l'afficheur	LCD		





Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	12
--------------------------------	----





Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Sole	 Pizza	







Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale

 Vapeur manuel	 Vapeur ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)	 Vapeur chaleur tournante (résistance circulaire + turbine)
 Sous vide		


Autres fonctions vapeur

 Nettoyage réservoir	 Evacuation de l'eau	 Chargement de l'eau
 Détartrage		

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Levage	 Cuisson avec pierre réfractaire
 Barbecue	 Friteuse	 Mode Sabbath

Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean
--

Options



Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Cuisson avec sonde

oui

Minuteur

oui

Mode Expo

oui

Minuteur réglable

1

Préchauffage rapide

oui

Autres options


Maintien au chaud, Eco-Light, Luminosité, Sons ON/OFF

Technologie




Capacité (l)	67 l	Porte	Tempérée
Cavité	QS-Galileo	Porte démontable	oui
Température minimale	25 °C	Porte intérieure plein verre	oui
Température maximale	250 °C	Porte intérieure démontable	oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	Nombre total de vitres de la porte	3
Nombre de turbines	1	Fermeture douce	oui
Nombre de lampes	2	Ouverture douce	oui
Type d'éclairage	Halogène	Cheminée	Variable
Lumière remplaçable par l'utilisateur	oui	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Conduit de refroidissement	Simple
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	Niveau de vapeur	20 - 100%
Puissance résistance sole	1200 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	353x470x401 mm
Puissance résistance grill	1750 W	Contrôle de température	Électronique
Puissance résistance circulaire	2000 W	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui	Chargement de l'eau	Manuel
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Capacité du réservoir	0,8 litre

Performance / Etiquette Énergétique

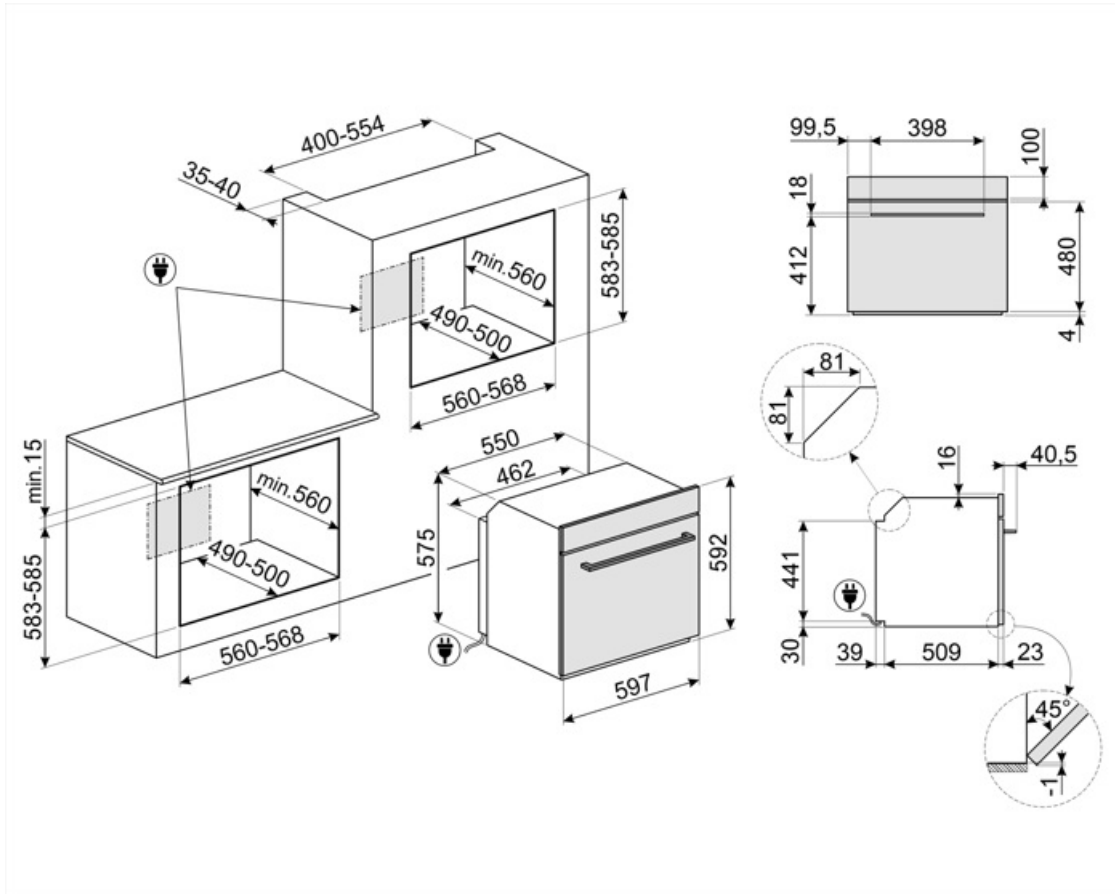
			
Classe d'efficacité énergétique	A++	Consommation d'énergie en convection forcée	1.84 MJ
Volume net	67 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0.51 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	0.96 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.46 MJ	Indice d'efficacité énergétique	61.4 %

Accessoires inclus

			
Grille avec arrêt arrière	1	Lèche-frite en inox	1
Lèche-frite (profondeur 50 mm)	1	Sonde de cuisson	Oui, un seul point
Grille intégrée au lèche-frite	1	Autres accessoires	Kit chargement de l'eau

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Puissance nominale	3000 W
Type de prise	(F;E) Schuko	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	13 A	Longueur du câble d'alimentation	150 cm



Accessoires Compatibles

BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. 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.



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

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






























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.



Symbols glossary

-  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.
-  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.
-  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 lui-même.
-  Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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
-  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 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.
-  Résistance grill 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.
-  **Cuisson sous vide** : Fonction vapeur pour une cuisson parfaite des plats sous vide. Elle rehausse le goût des plats tout en conservant leur aspect et leurs nutriments. La cuisson sous vide réalisée à l'aide d'un four vapeur est également un type de cuisson incroyable, sain et authentique. La technique de cuisson sous vide permet de transférer efficacement la chaleur de la vapeur aux aliments, évitant ainsi la perte de saveur due à l'oxydation et l'évaporation des nutriments et de l'humidité pendant la cuisson. La cuisson sous vide permet également de mieux contrôler la cuisson des aliments par rapport aux méthodes traditionnelles, ce qui garantit des résultats de cuisson uniformes. Elle permet également de cuire à une température plus basse que la cuisson traditionnelle.
-  **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**
-  **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.
-  **Maintien au chaud**
-  Il est possible d'afficher la température détectée par la sonde et de définir un objectif de température à atteindre par l'aliment. Lorsque le cœur du plat atteint la température désirée, la cuisson s'arrête.
-  **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 pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.
-  **Vapeur** : le four à vapeur offre une cuisson plus douce de tout type d'aliments beaucoup. Il convient également pour décongeler rapidement, réchauffer les aliments sans les faire durcir ni les dessécher, et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de la fonction vapeur avec les fonctions traditionnelles permet une grande flexibilité d'utilisation avec une économie considérable de temps et d'énergie, en gardant inchangées les qualités nutritionnelles et organoleptiques de l'aliment. Idéal pour tous les types d'aliments.
-  **Résistance Circulaire + Turbine + Vapeur** : la vapeur combinée à l'air chaud créé par la combinaison de la turbine et de la résistance circulaire permet une cuisson parfaite des aliments.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Nettoyage du réservoir** : Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le réservoir environ une fois tous les 2-3 mois.
-  **Commandes sensibles** : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **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.
-  **Fonction de cuisson dédiée pour le support de friteuse AIRFRY** . Idéal pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses.
-  **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.
-  **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 gras et de les retirer facilement.
-  **Afficheur Evo**
-  **Fonction de cuisson dédiée pour le BBQ à plaque double face**. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique des grillades
-  **Fonction de cuisson dédiée pour la pierre réfractaire rectangulaire PPR2**. Dimensions idéales pour la cuisson des pizzas avec les mêmes résultats qu'un feu de bois typique