

SO6202S3PB



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Vitality system	Ja
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
Technologie	Steam100
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709359720



Design

Esthetiek	Musa	Kleur serigrafie	Grijs
Kleur	Zwart	Type zeefdruk	Symbolen
Afwerking	Glanzend	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handgreep	Musa
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Zwart
Type glas	Zwart	Logo	Geëtst

Bediening



Naam display	EvoScreen	Regeling bediening	Touch control
Display technologie	LCD		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 12

Traditionele kookfuncties

Statisch	Geventileerd	Circulaire
Turbohitte	ECO	Grote vlak-grill
Base	Pizza	

Kookfuncties met stoom

Stoom Geventileerd Hetelucht multifunctioneel

Sous Vide

Andere Stoom-functies

Reiniging reservoir Waterafvoer Watertoevoer

Ontkalking

Overige functies

Ontdooien op tijd Rijsfunctie Stone cooking

BBQ Air-Fry Sabbath

Schoonmaak functie

Vapor Clean

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Koken met kerntemperatuurmeter	Ja
tijdprogrammering		Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Timer	1		
Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen		


Technische specificaties




Inhoud (l)	72 l	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Cavity	QS-Galileo	Uitneembare ovendeur	Ja
Minimum temperatuur	25 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal kookniveaus	5	Totaal aantal ruiten	3
Dubbele ventilator	1	Soft Close systeem	Ja
Aantal lampen	2	Soft open & close scharnieren	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Chimney	Variable
Lamp vervangbaar	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Koelleiding	Enkel
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Hoeveelheid stoom	20 - 100%
Onderwarmte - vermogen	1200 W		

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

Prestaties / energielabel

			
Energieklasse	A++	Energy consumption in forced air convection	1.84 MJ
Netto inhoud	67 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.51 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	0.96 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.46 MJ	Energie-efficiëntie-index	61.4 %

Meegeleverde accessoires

			
Ovenrooster met stop	1	Diepe geperforeerde rvs ovenschaal (40 mm)	1
Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)	1	Kerntemperatuurmeter	Ja, één punt.
Inzetrooster	1	Overig	Water inlaad Kit
Rvs ovenschaal	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Nominale aansluitwaarde	3000 W
Stekker	(F;E) Schuko	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	150 cm



Compatibele Accessoires

BBQ

Dubbelzijdig



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



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 bakplaat, 20 mm diep



GTTV2

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau), geschikt voor stoomovens. Ze zijn gemaakt van roestvrij staal en garanderen stabiliteit en vergemakkelijken het uitnemen van de trays.















Alternative products

































S06202S3PS

Grijs

Symbols glossary

-  Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.
-  A ++: Energie-efficiëntieklasse A ++ helpt om tot 20% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  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.
-  Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.
-  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.
-  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 stoomkookstelsel 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.
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Electric
-  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 bovenelement 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).
-  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.
-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. 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.
-  Sous Vide Cooking: Steam function for perfect cooking of sous vide dishes. Enhances the taste of dishes and keeps their appearance and nutrients unaltered. Vacuum cooking (Sous Vide) made with the help of a steam oven is also an incredible healthy and genuine type of cooking. The Sous Vide cooking technique allows heat to be efficiently transferred from the steam to the food, avoiding the loss of flavor due to oxidation and the evaporation of nutrients and moisture during cooking. Sous Vide cooking also allows better control over the cooking of food compared to traditional methods, ensuring uniform cooking results. It also allows cooking at a lower temperature than traditional cooking.
-  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.
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verhit 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.
-  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.
-  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.
-  Steam cooking: it's a natural way of cooking for any kind of products, from vegetables to desserts, to preserve the nutritional and organoleptic properties of ingredients. Ideal for cooking without fat, to heat up food without drying. Steam is ideal for simultaneous cooking of meals that require different cooking times.
-  Circulaire + Steam: The addition of steam to thermoventilated cooking allows better preservation of the organoleptic properties of food. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors. Ideal for preparing roasts, chicken and baked goods such as leavened cakes and bread.

- | | |
|--|--|
|  <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>Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cooking roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improve food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished</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>To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.</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>Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.</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> |  <p>The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.</p> |
|  <p>Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.</p> |  <p>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</p> |