

SO6102M2S



Famille	Fours
Catégorie	60 cm
Alimentation	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Système de nettoyage	Vapor Clean
Commandes du four	Electronique
Code EAN	8017709296872



Esthétique

Esthétique	Linéa	Couleur de la sérigraphie	Blanc
Couleur	Silver	Type de sérigraphie	Symboles
Finition	Brillant	Porte	Plein verre
Design	Plat	Poignée	Linéa
Matériau	Verre	Couleur de la poignée	Chromé
Type de verre	Stopsol	Logo	Sérigraphié

Commandes



Nom afficheur	EvoScreen	Nombre de manettes	2
Technologie de l'afficheur	LCD	Esthétique des manettes	Linéa
Type de commandes	Manettes + touches tactiles	Manettes rétro-éclairées	Oui

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	11
---------------------------------------	----

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Thermo-ventilé
 Chaleur tournante turbo	 Gril fort	 Sole
 Pizza		

Fonctions micro-ondes

 Micro-ondes	 Micro-ondes ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)	 Micro-ondes + résistance circulaire
 Micro-ondes + gril		

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Levage	 Shabbat
 Cuisson avec pierre réfractaire	 Barbecue	 Friteuse

Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean
--

Options



Programmateur / Minuteur	Electronique
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Minuteur	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui
Minuteur réglable	1

Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui
Autres options	Maintien au chaud, Eco-Light, Sons ON/OFF, Luminosité
Mode Expo	Oui
Préchauffage rapide	Oui

Tech



Contrôle de température	Electronique	Porte démontable	Oui
Température minimum	30 °C	Porte intérieure plein verre	Oui
Température maximum	280 °C	Porte intérieure démontable	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		

Nombre de niveaux de cuisson	5	Nombre total de vitres de la porte	4
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	Nombre de vitres thermo réfléchissantes	3
Turbine	1	Système de fermeture Soft Close	Oui
Nombre de lampes	2	Ouverture douce	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Inverter	Oui
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	Antenne tournante	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Charnières de porte	Standard
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance résistance sole	1200 W	Thermostat de sécurité	Double
Puissance résistante voûte	1000 W	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Puissance résistance gril	1700 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance gril fort	2700 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance circulaire	2000 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Porte	Froide	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm

Performance / Etiquette Energétique



Volume net	68 l	Volume brut	79 l
Nombre de cavités	1		

Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière	1	Lèchefrite en verre	1
Lèchefrite (profondeur 50 mm)	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Raccordement électrique

Tension (V)	220-240 V	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Puissance nominale	3000 W	Longueur du câble d'alimentation (cm)	115 cm
Intensité (A)	13 A		

Not included accessories

AIRFRY



GT1T-2



Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

GTP



****Partially extractable telescopic guides (1 level)**** Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

PRTX



Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

GTT2

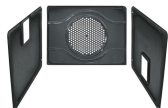


BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

PC68-1



Set de parois catalytiques, 5 niveaux, 2 lampes

BBQ



GTP2



SFLK1



Sécurité enfants

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.

ET50

Enamelled tray, 50mm deep



PPR2



Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

ET20

Enamelled tray, 20mm deep



GT1P-2



Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

BVG



Lèchefrite en verre avec grille inox, profondeur 40 mm



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



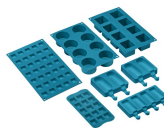
BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



GTT

****Totally extractable telescopic guides (1 level)**** Extraction: 433 mm
Material: Stainless steel AISI 430 polished



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C

Symbols glossary (TT)



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Four combiné micro-ondes : Les fours combinés micro-ondes, en plus de garantir une cuisson traditionnelle, permettent également de combiner les deux systèmes (traditionnels et micro-ondes), multipliant ainsi les possibilités de cuisson et garantissant ainsi une polyvalence maximale en cuisine.



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 temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte froide 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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.



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.



Electric



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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.



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 (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.



Turbine + Résistance grill 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.



Micro-ondes : en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.



Turbine + Micro-ondes + Résistance circulaire (cuisson avec ventilation forcée + micro-ondes) : Pour une cuisson combinée avec la circulation d'air chaud assurant une répartition de la chaleur instantanée et uniforme, tout en garantissant une cuisson au cœur par les micro-ondes



Micro-ondes + Résistance grill : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.



Résistance voûte + micro-ondes+ turbine+ résistance sole : La turbine combinée avec la cuisson traditionnelle, où la chaleur est produite de haut en bas, fournit une chaleur uniforme. L'association de la fonction micro-ondes permet d'obtenir les mêmes résultats dans un temps plus réduit.



Fonction pizza : Turbine + Résistance grill + 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.



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.



KEEP_WARM_72dpi



Manettes rétro-éclairées : Les manettes rétro-éclairées des différents produits constituent un système de sécurité visuelle, notamment sur les tables de cuisson, car en l'absence de flamme, la lumière de la manette s'éteint.



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



La chaleur constant 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.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Antenne tournante



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



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Evo



Inverter



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.



La technologie de la double cheminée crée un flux d'air spécial à l'intérieur de la cavité qui réduit la condensation intérieure pendant la cuisson au micro-ondes.