

# SOP6202S2PB



<b>Catégorie</b>	60 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Combiné vapeur
<b>Technologie Galileo</b>	Vapeur pyrolyse
<b>Système de nettoyage</b>	Pyrolyse
<b>Code EAN</b>	8017709365714



## Esthétique

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

## Commandes



<b>Nom afficheur</b>	EvoScreen	<b>Type de commandes</b>	Commandes tactiles
<b>Technologie de l'afficheur</b>	LCD		

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	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 ventilé ( sole+ résistance voûte + turbine)	Vapeur chaleur tournante (résistance circulaire + turbine)	Chaleur tournante turbo
Gril + turbine		

### 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

Pyrolyse
----------

## Options



#### Options de programmation de la durée de cuisson

Minuteur	oui
Minuteur réglable	1
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	oui

#### Début et fin de cuisson

#### Autres options

Cuisson avec sonde	oui
Mode Expo	oui
Préchauffage rapide	oui

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

## Technologie



<b>Capacité (l)</b>	72 l	<b>Porte démontable</b>	oui
<b>Cavité</b>	QS-Galileo	<b>Porte intérieure plein verre</b>	oui
<b>Température minimale</b>	25 °C	<b>Porte intérieure démontable</b>	oui
<b>Température maximale</b>	280 °C	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	4
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Fermeture douce</b>	oui
<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Ouverture douce</b>	oui
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Cheminée</b>	Fixe
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b>	oui	<b>Conduit de refroidissement</b>	Double
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Réduction de la vitesse du système de refroidissement</b>	oui
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	oui	<b>Verrouillage porte pendant la pyrolyse</b>	oui
<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W	<b>Niveau de vapeur</b>	20 - 40%
<b>Puissance résistance gril</b>	1750 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	353x470x401 mm
<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W	<b>Contrôle de température</b>	Électronique
<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	oui	<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Chargement de l'eau</b>	Manuel
<b>Porte</b>	Froide	<b>Capacité du réservoir</b>	0,8 litre

## Performance / Etiquette Énergétique



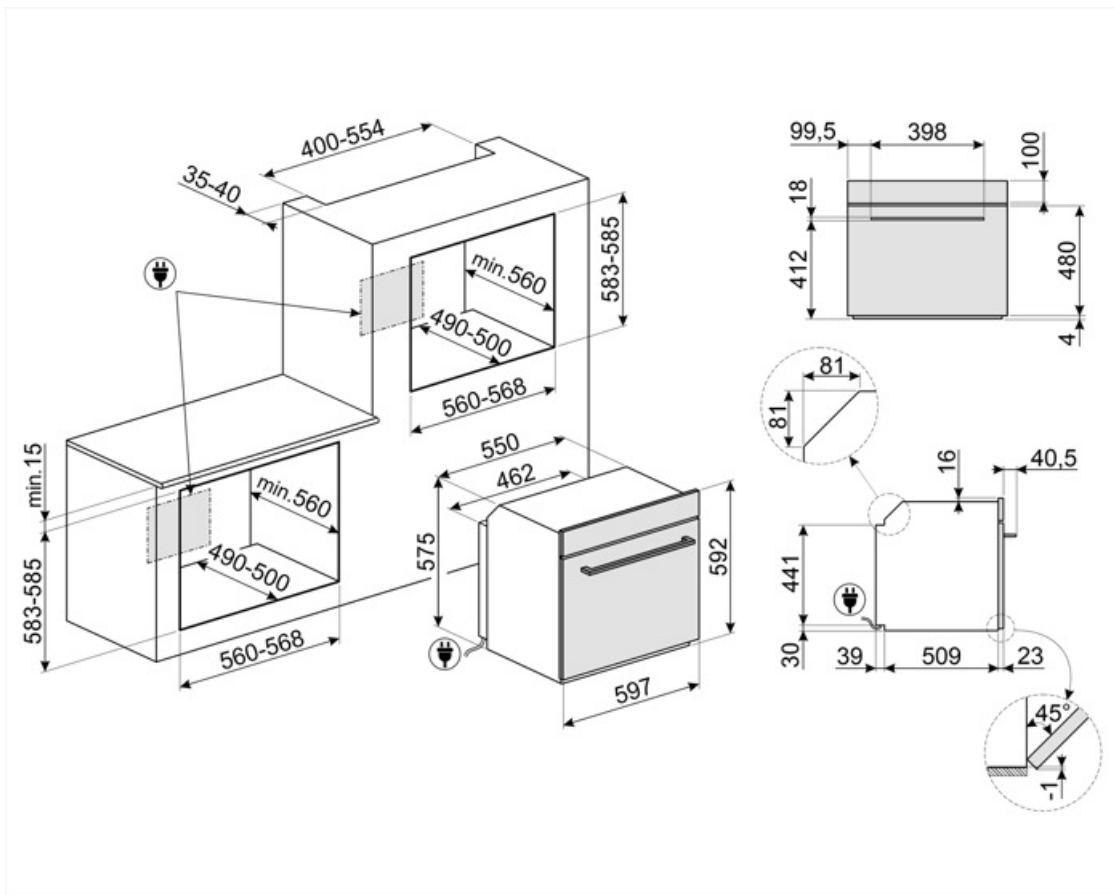
<b>Classe d'efficacité énergétique</b>	A+	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	2.45 MJ
<b>Volume net</b>	68 l	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	0.68 kWh
<b>Consommation d'énergie en convection naturelle</b>	1.09 kWh	<b>Nombre de cavités</b>	1
<b>Consommation d'énergie en mode conventionnel</b>	3.92 MJ	<b>Indice d'efficacité énergétique</b>	81 %

## Accessoires inclus

	<b>Grille avec arrêt arrière</b>	1	<b>Grille intégrée au lèchefrite</b>	1
	<b>Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm)</b>	1	<b>Sonde de cuisson</b>	Oui, un seul point
	<b>Lèchefrite (profondeur 50 mm)</b>	1		

## 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.



---

## Alternative products















---
































**SOP6202S2PS**

Gris métal

## 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.
-  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 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.
-  Electrique
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **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**
-  **Pyrolyse :** en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  **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.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **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.
-  **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.
-  **68 lt** 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 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
-  **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.
-  **EVO screen** Afficheur Evo
-  **78 lt** La capacité indique la quantité d'espace utilisable dans la cavité du four en litres.
-  **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.