

SOP6301S2X



| | |
|--|-----------------|
| Catégorie | 60 cm |
| Famille | Fours |
| Alimentation | Electrique |
| Source de chaleur première cavité | Electrique |
| Mode de cuisson | Combiné vapeur |
| Technologie vapeur | Vapeur pyrolyse |
| Niveau de vapeur | 20-40% |
| Système de nettoyage | Pyrolyse |
| Code EAN | 8017709294281 |



Esthétique

| | | | |
|----------------------|--------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Esthétique | Classica | Couleur de la sérigraphie | Noir |
| Couleur | Inox | Type de sérigraphie | Symboles |
| Finition | Anti-trace | Porte | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| Design | Plat | Poignée | Classica |
| Matériau | Inox | Couleur de la poignée | Inox |
| Type d'inox | Satiné | Logo | Embouti |
| Type de verre | Noir Eclipse | | |

Commandes




| | | | |
|-----------------------------------|---------------|--------------------------------|------------|
| Nom afficheur | CompactScreen | Nombre de manettes | 2 |
| Technologie de l'afficheur | LCD | Esthétique des manettes | Classica |
| Type de commandes | Manettes | Couleur des manettes | Effet inox |


Programmes / Fonctions

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

Fonctions de cuisson traditionnelle

-  Statique
-  Chaleur brassée
-  Chaleur tournante
-  Chaleur tournante turbo
-  ECO
-  Gril fort
-  Gril fort ventilé
-  Sole
-  Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)
-  Pizza

Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale

-  Vapeur chaleur tournante (résistance

circulaire + turbine)

Autres fonctions vapeur

-  Evacuation de l'eau
-  Détartrage

Fonctions supplémentaires

-  Décongélation selon le temps
-  Levage
-  Shabbat

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

| | |
|---------------------|-----|
| Mode Expo | Oui |
| Préchauffage rapide | Oui |

Maintien au chaud, Eco-Light

| |
|-----|
| Oui |
| Oui |

Tech





Contrôle de température Electronique

Porte

Froide

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|---|----------------|
| Température minimum | 30 °C | Porte démontable | Oui |
| Température maximum | 280 °C | Porte intérieure plein verre | Oui |
| Matériau de la cavité | Email Ever Clean | Porte intérieure démontable | Oui |
| Nombre de niveaux de cuisson | 5 | Nombre total de vitres de la porte | 4 |
| Type de niveaux de cuisson | Supports latéraux en métal | Fermeture douce | Oui |
| Turbine | 1 | Thermostat de sécurité | Oui |
| Nombre de lampes | 1 | Thermostat de sécurité | Oui |
| Type d'éclairage | Halogène | Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui |
| Lumière remplaçable par l'utilisateur | Oui | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Conduit de refroidissement | Double |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | Réduction de la vitesse du système de refroidissement | Oui |
| Puissance résistance sole | 1200 W | Verrouillage porte pendant la pyrolyse | Oui |
| Puissance résistance gril | 1750 W | Chargement de l'eau | Manuel |
| Puissance résistance circulaire | 2000 W | Capacité du réservoir | 0,8 l |
| Type d'ouverture de la porte | Abattante | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 353x470x401 mm |

Performance / Etiquette Energétique

| | | | |
|--|---|---|----------|
|  |  | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | Consommation d'énergie par cycle en convection forcée | 2.45 MJ |
| Volume net | 68 l | Consommation d'énergie en convection forcée | 0.68 kWh |
| Consommation d'énergie en convection naturelle | 1.09 kWh | Nombre de cavités | 1 |
| Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle | 3.92 MJ | Indice d'efficacité énergétique | 81 % |

Accessoires inclus

| | | | |
|-------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------|
| Grille avec arrêt arrière | 1 | Grille intégrée au lèchefrite | 1 |
| Lèchefrite (profondeur 50 mm) | 1 | Autres accessoires | Kit chargement de l'eau |

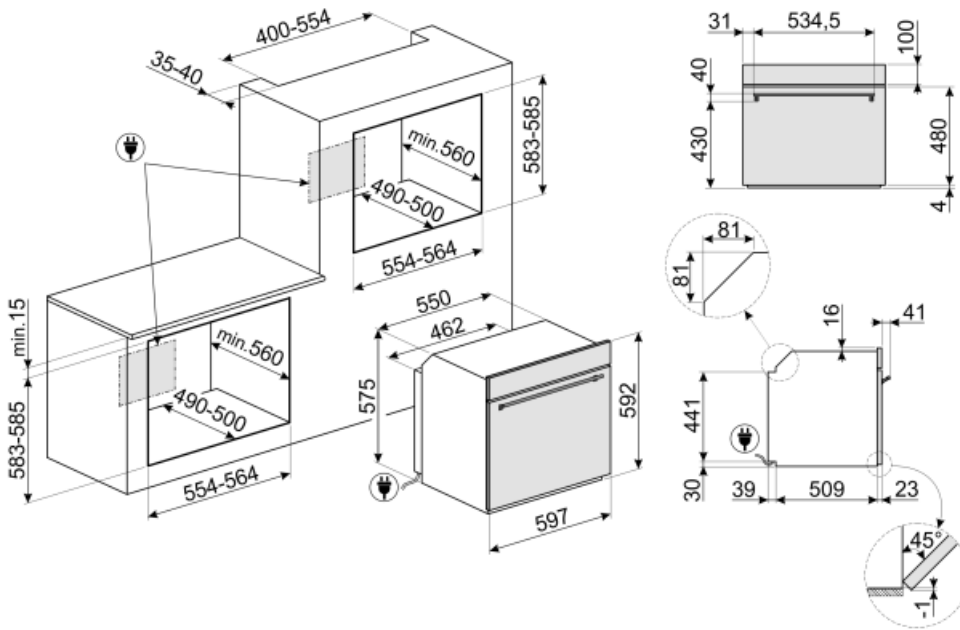
Raccordement électrique

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|----------|
| Tension (V) | 220-240 V | Fréquence (Hz) | 50/60 Hz |
| Intensité (A) | 13 A | | |

Puissance nominale 3000 W

Longueur du câble
d'alimentation (cm)

115 cm



Not included accessories



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.



PALPZ

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



SFLK1

Sécurité enfants



ET20

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



ET50

Lèche-frite 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.



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 lèche-frites.



GTT2



BBQ

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.



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.


























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.

Symbols glossary (TT)

- 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 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.
-  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.

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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. 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).</p> |  <p>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 pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Maintien au chaud</p> |
|  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |  <p>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.</p> |

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Afficheur Compact