

# SOP6101S2B3




Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Combiné vapeur
Technologie Galileo	Vapeur pyrolyse
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709327675



## Esthétique

Esthétique	Linéa	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Noir	Porte	Plein verre
Finition	Brillant	Poignée	Linéa minimal
Design	Plat	Couleur de la poignée	Noir
Matériau	Verre	Logo	Sérigraphié
Type de verre	Standard (clair)	Esthétique des manettes	Linéa
Couleur de la sérigraphie	Gris	Couleur des manettes	Noir Mat











## Commandes

			
Nom afficheur	CompactScreen	Type de commandes	Manettes
Technologie de l'afficheur	LCD	Nombre de manettes	2

## 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
-  Mode Sabbath

### Fonctions de nettoyage

-  Pyrolyse

## Options



<p><b>Options de programmation de la durée de cuisson</b></p> <p>Minuteur</p> <p>Minuteur réglable</p> <p>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</p>	<p>Début et fin de cuisson</p> <p>oui</p> <p>1</p> <p>oui</p>	<p><b>Autres options</b></p> <p>Mode Expo</p> <p>Préchauffage rapide</p>	<p>Maintien au chaud</p> <p>oui</p> <p>oui</p>
---	---	--	--

## Technologie



<b>Capacité (l)</b>	60 l	<b>Porte démontable</b>	oui
<b>Cavité</b>	QS-Galileo	<b>Porte intérieure plein verre</b>	oui
<b>Température minimale</b>	30 °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>Cheminée</b>	Fixe
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Conduit de refroidissement</b>	Double
<b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b>	oui	<b>Réduction de la vitesse du système de refroidissement</b>	oui
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Verrouillage porte pendant la pyrolyse</b>	oui
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	oui	<b>Niveau de vapeur</b>	20 - 40%
<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	353x470x401 mm
<b>Puissance résistance grill</b>	1750 W	<b>Contrôle de température</b>	Électronique
<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W	<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean
<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	oui	<b>Chargement de l'eau</b>	Manuel
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Capacité du réservoir</b>	0,8 litre
<b>Porte</b>	Froide		

## 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 (profondeur 50 mm)</b>	1	<b>Autres accessoires</b>	Kit chargement de l'eau

## Raccordement électrique

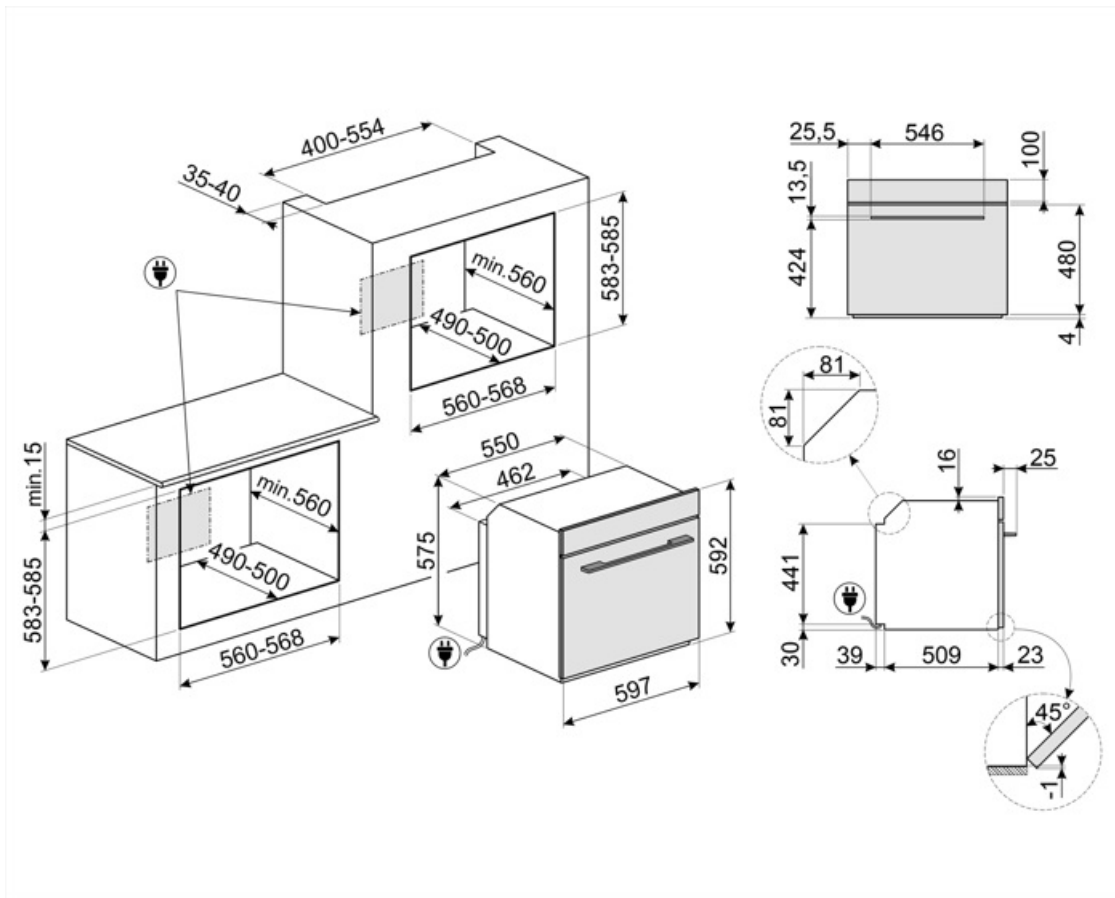
<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Puissance nominale</b>	3000 W
<b>Type de prise</b>	Non	<b>Fréquence</b>	50/60 Hz

Intensité

13 A

Longueur du câble  
d'alimentation

150 cm



## Accessoires Compatibles

### 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. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### 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.



### GTT2



### PALPZ

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



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### ET20

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



### 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 lèchefrites.



### 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.



### PR3845N

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.



### 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.

### 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.

### SFLK1

















Sécurité enfants















### 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

## Symbols glossary

- |  |  |
|--|--|
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>                              |  <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>  |
|  <p>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.</p>  |  <p>Afficheur Compact</p>   |
|  <p>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.</p> |  <p>Electrique</p>  |
|  <p>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.</p>                  |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p> |

-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  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.
-  Turbine + Résistance gril 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).
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **La capacité** indique la quantité d'espace utilisable dans la cavité du four en litres.
-  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.