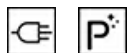


SOP6301TX



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Technologie Galileo	Traditionnel pyrolyse
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709315603



Esthétique

Esthétique	Classica	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Inox	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Finition	Anti-trace	Poignée	Linéa
Design	Plat	Couleur de la poignée	Effet inox
Matériau	Inox	Logo	Embouti
Type de verre	Noir Eclipse	Esthétique des manettes	Classica
Couleur de la sérigraphie	Noir		

Commandes



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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
Programmes automatiques	No
Recettes personnalisables	No

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		

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Levage	 Mode Sabbath
---	--	--

Fonctions de nettoyage

 Pyrolyse

Options



Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Autres options	Maintien au chaud
Minuteur	Oui	Mode Expo	Oui
Minuteur réglable	1	Préchauffage rapide	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui		

Technologie



Température minimale	30 °C	Porte	Froide
Température maximale	280 °C	Porte démontable	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de turbines	1	Porte intérieure démontable	Oui
Nombre de lampes	1	Nombre total de vitres de la porte	4
Type d'éclairage	Halogène	Cheminée	Fixe
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W		
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui		

Puissance résistance sole	1200 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance grill	1750 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance circulaire	2000 W	Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	353x470x401 mm
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Contrôle de température	Électronique
		Matériau de la cavité	Email Ever Clean

Performance / Etiquette Energétique

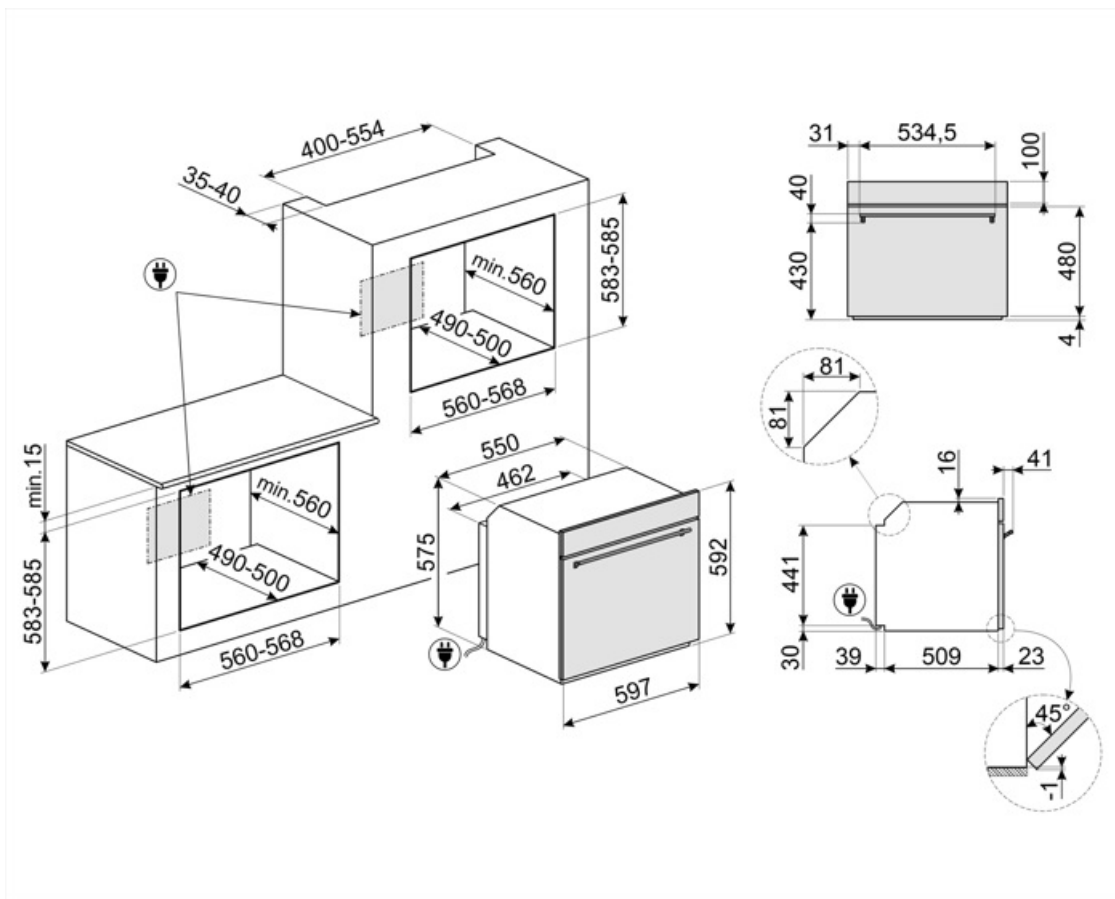
	Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	2.45 MJ
	Volume net	68 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0.68 KWh
	Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 KWh	Nombre de cavités	1
	Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ	Indice d'efficacité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

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite (profondeur 50 mm)	1		

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	13 A	Longueur du câble d'alimentation	150 cm
Puissance nominale	3000 W		



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.

Symbols glossary



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.



Afficheur Compact



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.



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.



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.



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.

- | | |
|--|---|
|  <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 pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.</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> |
|  <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.</p> |  <p>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.</p> |



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.