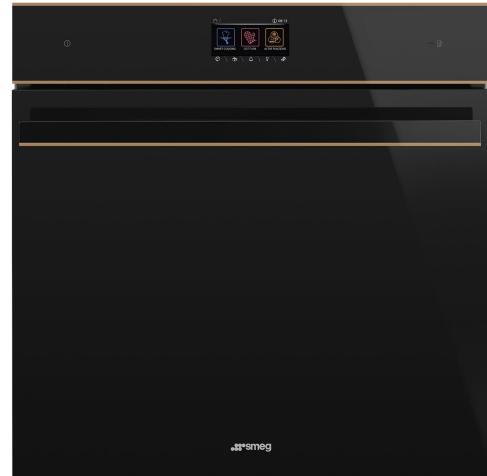


# SOP6604TPNR



|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 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                          | 8017709304270         |



## Esthétique

|                         |                 |                       |                 |
|-------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Esthétique              | Dolce Stil Novo | Type de verre         | Noir Eclipse    |
| Couleur                 | Noir            | Porte                 | Plein verre     |
| Design                  | Plat            | Poignée               | Dolce Stil Novo |
| Finition des composants | Cuivre          | Couleur de la poignée | Noir            |
| Matériau                | Verre           | Logo                  | Appliqué        |

## Commandes



|                            |                    |                                              |                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|--------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nom afficheur              | VivoScreen         | Nombre de langues disponible sur l'afficheur | 20                                                                                                                                                                                                                                    |
| Technologie de l'afficheur | TFT                | Langues disponibles sur l'afficheur          | Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA) |
| Type de commandes          | Commandes tactiles |                                              |                                                                                                                                                                                                                                       |

## Programmes / Fonctions

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Nombre de fonctions de cuisson | 10  |
| Programmes automatiques        | 150 |
| Recettes personnalisables      | 10  |

### Fonctions de cuisson traditionnelle

|                                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Statique                |  Chaleur brassée |  Chaleur tournante |
|  Chaleur tournante turbo |  ECO             |  Gril fort         |
|  Gril fort ventilé       |  Sole            |  Sole ventilé      |
|  Pizza                   |                                                                                                   |                                                                                                       |

### Fonctions supplémentaires

|                                                                                                                  |                                                                                                                |                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Décongélation selon le temps    |  Décongélation selon le poids |  Levage       |
|  Cuisson avec pierre réfractaire |  Barbecue                     |  Friteuse     |
|  Maintien au chaud               |  Chauffe-plats                |  Mode Sabbath |

### Fonctions de nettoyage

|                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pyrolyse |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|

## Options

|  |
| --- |
|  |  |                                                |          |
| Classe d'efficacité énergétique                                                    | A+                                                                                  | Consommation d'énergie en convection forcée    | 2,45 MJ  |
| Volume net                                                                         | 68 l                                                                                | Consommation d'énergie en convection naturelle | 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 de luxe                                                                     | 1                                                                                   | Grille intégrée au lèchefrite           | 1               |
| Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm)                                            | 1                                                                                   | Kit rails télescopiques à sortie totale | 1               |
| Lèchefrite (profondeur 50 mm)                                                      | 1                                                                                   | Sonde de cuisson                        | Oui, multipoint |

## Raccordement électrique

|         |           |                    |        |
|---------|-----------|--------------------|--------|
| Tension | 220-240 V | Puissance nominale | 3000 W |
|---------|-----------|--------------------|--------|

Type de prise

Non

Fréquence

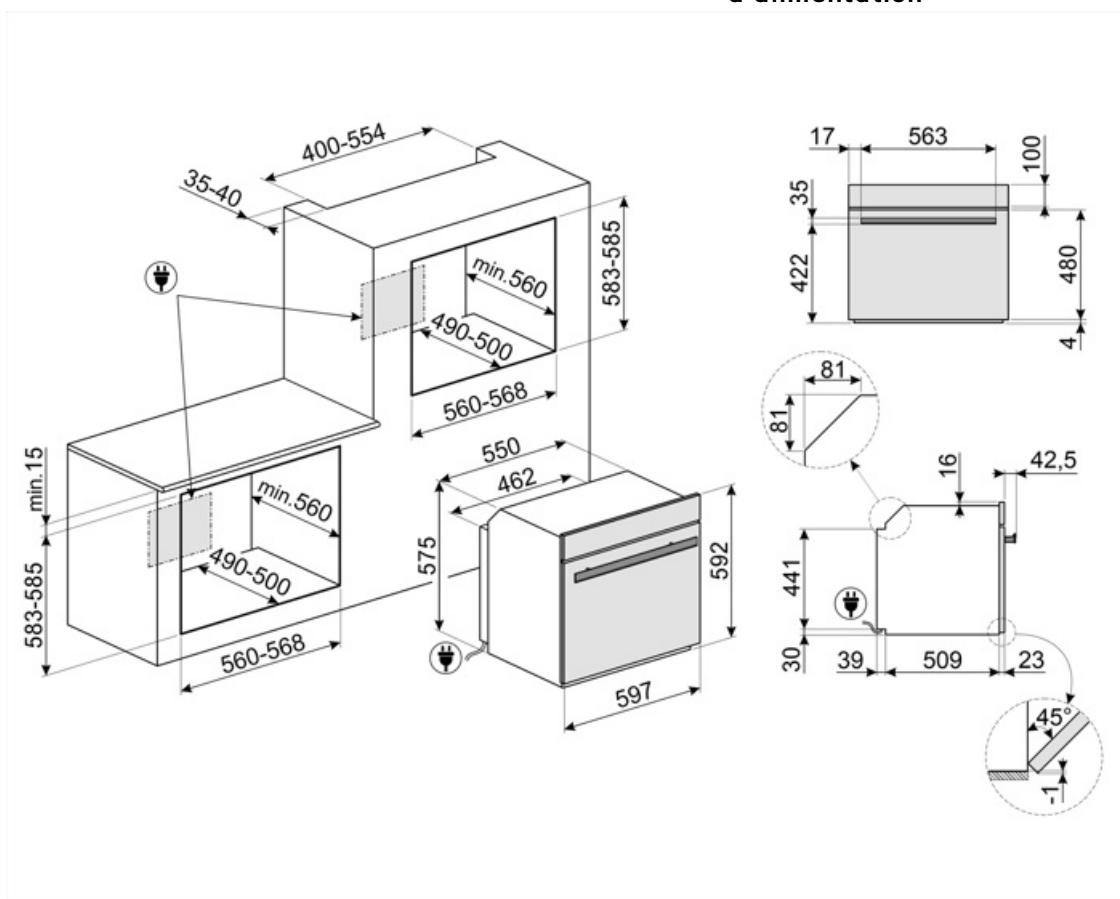
50/60 Hz

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 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. 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.

### 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.

### GTT2



### 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.



### PALPZ

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

### 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.

**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



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



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.



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.



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



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



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.



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.



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



Electrique



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.



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 sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



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.
-  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 pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.
-  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 graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  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.
-  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).
-  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.
-  Chauffe-plats

-  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.
-  Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction.
-  Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.
-  Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèches-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.
-  Commandes sensitives : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.
-  Afficheur Vivo Compact : Ecran de 4,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs
-  INSTANT GO : l'activation de cette option permet de commencer la cuisson immédiatement. Le préchauffage est inclus dans le temps de cuisson et le four atteindra progressivement la température souhaitée. Particulièrement adaptée aux aliments surgelés.
-  Le moyen idéal pour réaliser un menu complet en quelques étapes simples avec un gain de temps considérable. La grande cavité peut accueillir plusieurs types d'aliments en même temps, qui peuvent être cuits sans aucun échange d'odeurs. Les flux thermodynamiques soigneusement étudiés assurent une cuisson uniforme à tous les niveaux. L'algorithme SameTime calcule les temps, les fonctions de cuisson et tous les paramètres pour que 3 aliments soient prêts en même temps.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.
-  Sonde de cuisson Multipoint
-  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.



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



Cuisson DeltaT : Le four règle automatiquement la température de la cavité à une température prédéfinie (appelée deltaT) supérieure à la température à cœur détectée par la sonde. Lorsque la sonde détecte un degré supplémentaire à l'intérieur, le four augmente automatiquement sa température interne d'un degré. Le four offre la possibilité de choisir entre trois modes de cuisson deltaT différents (lent, moyen et rapide) et de régler la température à cœur souhaitée. Un concentré de technologie qui permet d'obtenir des produits tendres, juteux et sains de la plus haute qualité.