SOU130S1

Catégorie	30"
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709287351



Esthétique

Esthétique	Linéa	**Couleur de la sérigraphie**	Blanc
Couleur	Gris métal	**Type de sérigraphie**	Symboles et textes
Design	Plat	**Porte**	Plein verre
Matériau	Verre	**Poignée**	Linéa
Type de verre	Stopsol	**Logo**	Sérigraphié

Commandes

Technologie de l'afficheur	TFT	**Nombre de langues disponible sur l'afficheur**	6
Type de commandes	Commandes tactiles	**Langues disponibles sur afficheur**	Italiano, English (UK), English (US), Français (FR), Español (ES), Deutsch (DE)

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
Programmes automatiques	70

Fonctions de cuisson traditionnelle

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

Fonctions supplémentaires

- Décongélation
- Levage
- Maintien au chaud
- Shabbat
- Déshydratation

Fonctions de nettoyage

- Pyrolyse

Sabbath Mode oui

Options

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

Tech

Capacité (l)	103 l	**Puissance résistance gril fort**	3500 W
Température minimum	30 °C	**Puissance résistance circulaire**	1300 W
Température maximum	290 °C	**Puissance résistance circulaire n°2**	1300 W
Nombre de niveaux de cuisson	6	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	Oui
Turbine	2		
Nombre de lampes	3		
Type d'éclairage	Halogène		
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui		

Puissance de l'éclairage	20 W	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	**Porte démontable**	Oui
Puissance résistance sole	3000 W	**Nombre total de vitres de la porte**	4
Puissance résistante voûte	1032 W	**Système de refroidissement**	Tangentiel
		Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
		Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	410x610x415; mm
		Contrôle de température	Electronique
		Matériau de la cavité	Email

Performance / Etiquette Energétique



Volume net	103 l	**Nombre de cavités**	1

Accessoires inclus

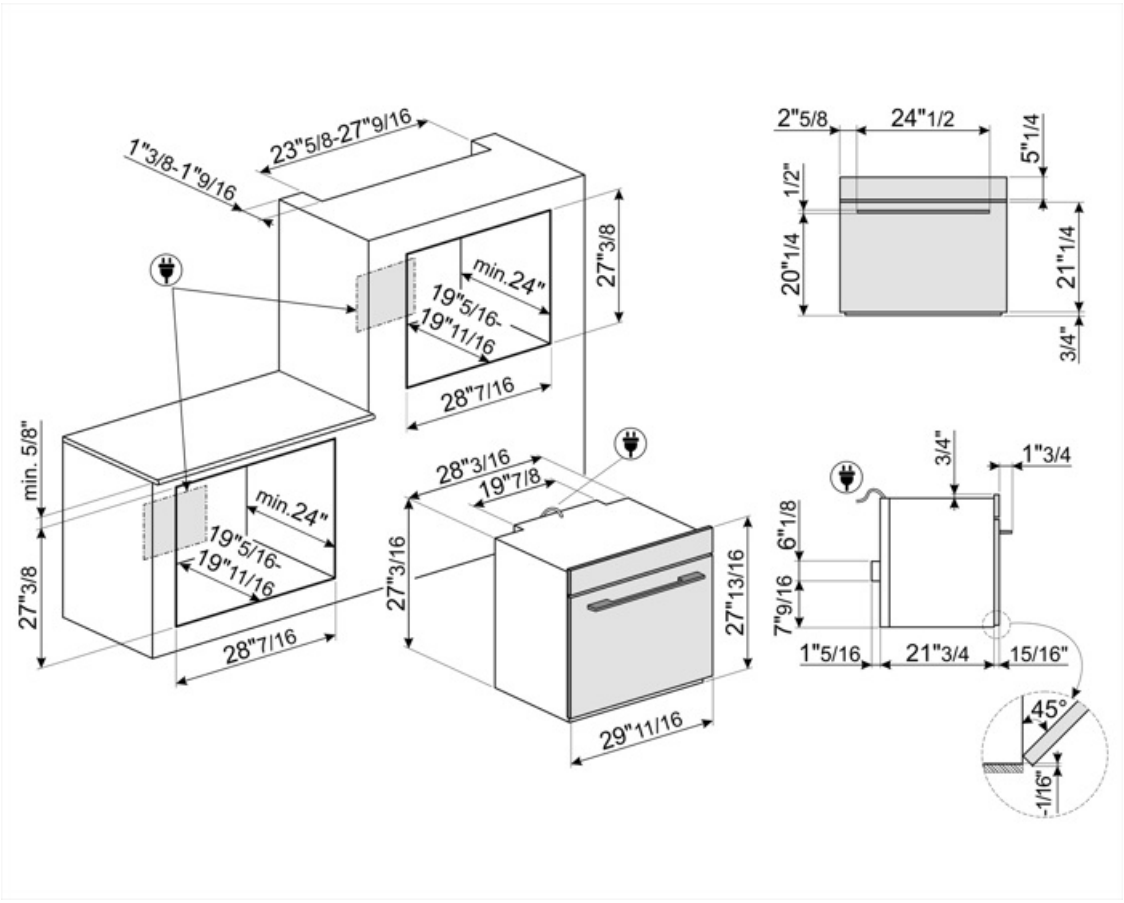




Grille avec arrêt arrière	2	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1
Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm)	1	**Sonde de cuisson**	Oui, un seul point
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Raccordement électrique

Tension (V)	240-208 V	**Puissance nominale**	3535 W
Type de prise	Non	**Fréquence (Hz)**	60 Hz
Intensité (A)	15,6 A	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	200 cm


1"3/8-1"9/16
23"5/8-27"9/16
27"3/8
min.24"
19"5/16-
19"11/16
28"7/16
min. 5/8"
27"3/8
min.24"
19"5/16-
19"11/16
28"7/16
28"3/16
19"7/8
27"3/16
27"13/16
29"11/16
2"5/8
24"1/2
5"1/4
1/2"
20"1/4
21"1/4
3/4"
3/4"
1"3/4
6"1/8
7"9/16
1"5/16
21"3/4
15/16"
45°
1/16"

Compatible Accessories



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.

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.



Décongélation : la décongélation est facilitée par l'activation d'un ventilateur spécial qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante dans le four. Idéal pour tout type d'aliment.



Electrique



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.



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.



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.



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



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 + 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.



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.



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).



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.



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.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.



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.



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.



6 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 6 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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Fonction déshydratation