SOU3300TX2



Catégorie	30"
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709339371

Esthétique

Esthétique	SPR - Professional	**Type d'inox**	Satiné
Couleur	Inox	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Finition	Anti-trace	**Type de sérigraphie**	Symboles et textes
Design	Plat	**Logo**	Embouti
Matériau	Inox		

Commandes

Nom afficheur	DigiScreen	**Nombre de manettes**	2
Technologie de l'afficheur	LED		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Gril fort
- Gril moyen ventilé
- Gril fort ventilé
- Sole
- Sole ventilé

Fonctions supplémentaires

 Décongélation

Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean

Sabbath Mode	No

Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Minuteur réglable**	1
Minuteur	Oui		

Tech



Capacité (l)	111 l	**Puissance résistance gril**	1700 W
Cavité	Autre	**Puissance résistance gril fort**	2900 W
Température minimum	38 °C	**Puissance résistance circulaire**	2500 W
Température maximum	260 °C	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	6	**Porte**	Tempérée
Turbine	1	**Porte intérieure démontable**	Oui
Nombre de lampes	2	**Nombre total de vitres de la porte**	3
Type d'éclairage	Halogène	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	**Conduit de refroidissement**	Double
Puissance de l'éclairage	40 W	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance résistance sole	1700 W	**Matériau de la cavité**	Email Ever Clean
Puissance résistante voûte	1200 W		

Performance / Etiquette Energétique

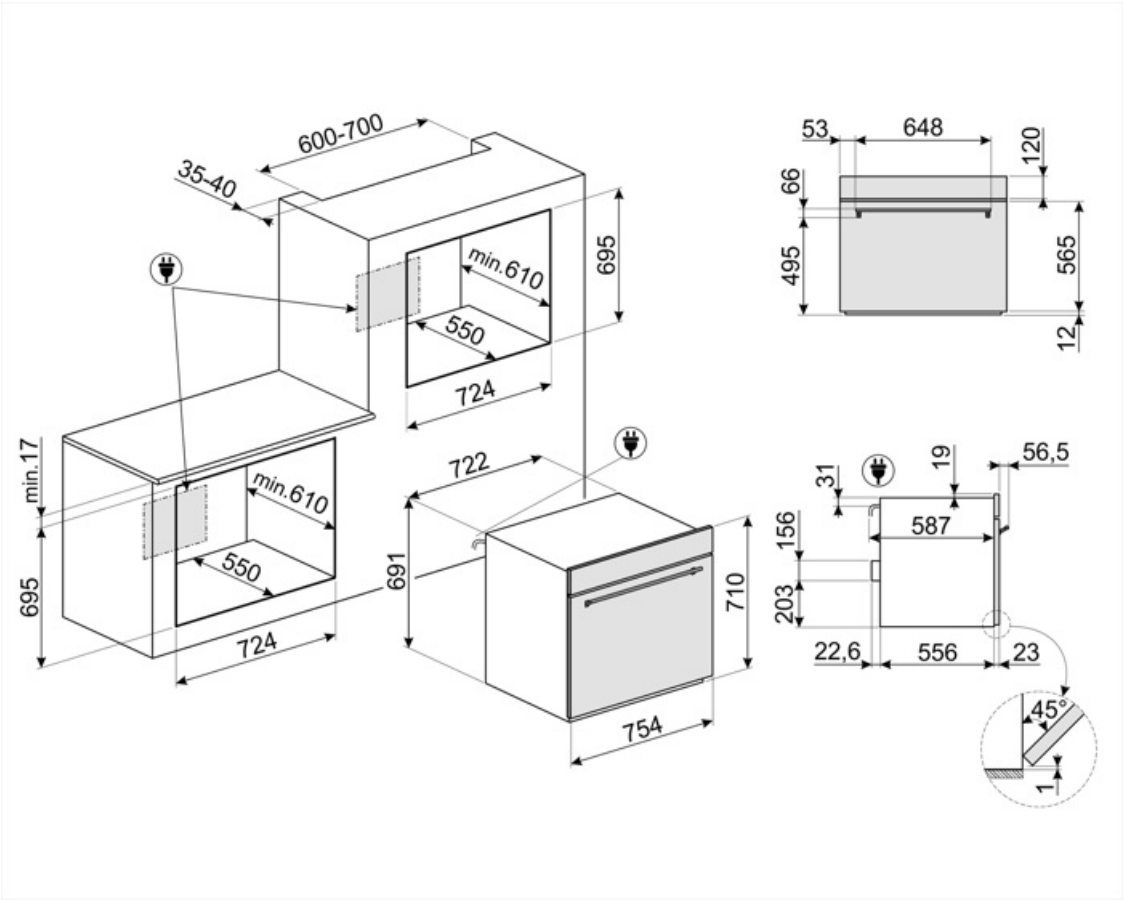
Volume net	111 l

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	2	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1

Raccordement électrique

Tension (V)	120/240 V	**Intensité (A)**	14 A
Type de prise	Câble avec extrémités libres	**Fréquence (Hz)**	60 Hz
Puissance nominale	3700 W	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	150 cm
Tension (V)	120/208 V		



Compatible Accessories

AIRFRY30



GT3T



PALPZ

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



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



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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 : 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.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois 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



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.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



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.



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.

Turbine + résistance gril moyen : cette fonction, grâce à l'action combinée de la turbine et de la chaleur du gril moyen, est idéale pour la cuisson rapide et le gratins de petites quantités d'aliments (surtout la viande), en combinant les avantages diététiques du gril avec l'uniformité de cuisson ventilée.

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).

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.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

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.

Afficheur Digital

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 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.

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.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.