

SOP6102TG



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	8017709326883



Esthétique

Esthétique	Linéa	Couleur de la sérigraphie	Noir
Couleur	Neptune Grey	Type de sérigraphie	Symboles
Finition	Mat	Porte	Plein verre
Design	Plat	Poignée	Linéa minimal
Matériau	Verre	Couleur de la poignée	Métal satiné et noir
Type de verre	Standard (clair)	Logo	Sérigraphié

Commandes




Nom afficheur	EvoScreen	Type de commandes	Commandes tactiles
Technologie de l'afficheur	LCD		







Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
---------------------------------------	----

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	 Cuisson avec pierre réfractaire
 Barbecue	 Friteuse	 Shabbat

Fonctions de nettoyage

 Pyrolyse

Options



Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Autres options	Maintien au chaud, Eco-Light, Sons ON/OFF, Luminosité
Minuteur	Oui	Mode Expo	Oui
Minuteur réglable	1	Préchauffage rapide	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui		

Technologie



Température minimum	30 °C	Porte démontable	Oui
Température maximum	280 °C	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte intérieure démontable	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	Nombre total de vitres de la porte	4
Turbine	1	Fermeture douce	Oui
Nombre de lampes	2		

Type d'éclairage	Halogène	Ouverture douce	Oui
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Cheminée	Fixe
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Système de refroidissement	Tangentiel
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
Porte	Froide	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 émaillé traditionnel (20 mm)	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1
Lèchefrite (profondeur 50 mm)	1		

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Intensité (A)	13 A	Longueur du câble d'alimentation (cm)	115 cm
Puissance nominale	3000 W		



Not included accessories

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.



SFLK1

Sécurité enfants



ET50

Lèche-frite 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.



ET20

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



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.



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 lèche-frites.



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.



GTT2



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.




























PALPZ












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



Symbols glossary (TT)

- A*** 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.
-  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.
-  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.
-  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 selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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.
-  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.
-  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 + 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).
-  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.
-  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.
-  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 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.

-  **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.
-  **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 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
-  **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
-  **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.
-  **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 sensibles** : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.
-  **Afficheur Evo**
-  **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.