SFP6401TVX1

Famille	Fours
Catégorie	60 cm
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Commandes du four	Electronique
Code EAN	8017709285449

Esthétique

Esthétique	Elementi	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Couleur	Inox	**Type de sérigraphie**	Symboles
Finition	Anti-trace	**Porte**	Avec cadre
Design	Plat	**Poignée**	Elementi poignée carrée
Matériau	Inox	**Couleur de la poignée**	Effet inox
Type d'inox	Satiné	**Logo**	Embouti
Type de verre	Noir Eclipse		

Commandes

Nom afficheur	CompactScreen	**Nombre de manettes**	2
Technologie de l'afficheur	LCD	**Esthétique des manettes**	Elementi nouvelle esthétique
Type de commandes	Manettes	**Couleur des manettes**	Effet inox

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10

smeg
technology with style

Fonctions de cuisson traditionnelle

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

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps
- Levage
- Shabbat

Fonctions de nettoyage

- Pyrolyse

Options

Programmateur / Minuteur	Electronique	**Minuteur réglable**	1
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Verrouillage commandes / Sécurité enfants**	Oui
Minuteur	Oui	**Mode Expo**	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui	**Préchauffage rapide**	Oui

Tech

Contrôle de température	Electronique	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Température minimum	30 °C	**Porte**	Froide
Température maximum	280 °C	**Porte démontable**	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**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	**Nombre de vitres thermo réfléchissantes**	3
Nombre de lampes	1	**Thermostat de sécurité**	Oui
Type d'éclairage	Halogène	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	Oui
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui		
Puissance de l'éclairage	40 W		
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui		

Puissance résistance sole	1200 W	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Puissance résistance gril	1800 W	**Conduit de refroidissement**	Double
Puissance résistance circulaire	2000 W	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	Oui
		Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
		Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm

Performance / Etiquette Energétique

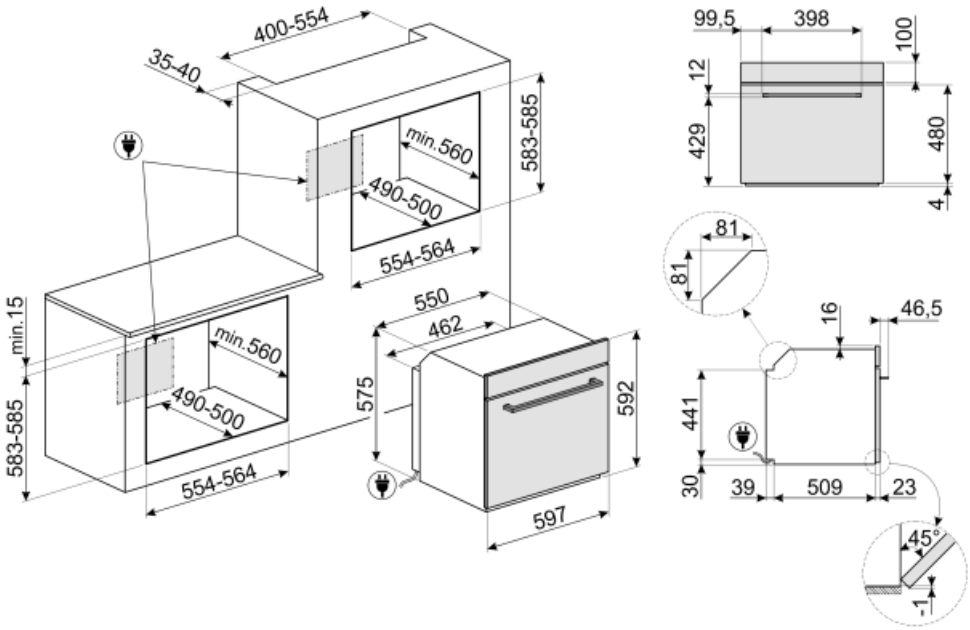
Ancienne classe énergétique	A	**Consommation d'énergie par cycle en convection forcée**	2,45 MJ
Classe d'efficacité énergétique	A+	**Consommation d'énergie en convection forcée**	0,68 KWh
Volume net	70 l	**Nombre de cavités**	1
Consommation d'énergie en convection naturelle	1,09 KWh	**Indice d'efficacité énergétique**	81 %
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle	3,92 MJ	**Volume brut**	79 l

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	**Lèchefrite émaillé profond (40 mm)**	1

Raccordement électrique

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
550
462
575
592
597
99,5
398
100
12
429
480
4
81
16
46,5
441
30
39
509
23
45°
-1

Not included accessories

PR3845X

Profilé cache champ inox pour gamme fours hauteur 45 cm SF4140/ SFP4120 / SF4120 / SF4109 / SFP4390 / SF4390 / SF4309 et machines à café CMSC / CMS

GT1T-2

1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm

PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm

BN640

Enamelled tray, 40mm deep

SFLK1

Child lock

GTT

Totally extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

GT1P-2

1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

BVG

Lèchefrite en verre avec grille inox profondeur 40 mm

PRTX

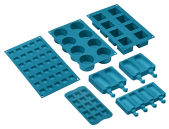
Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes

BN620-1

Enamelled tray, 20mm deep

BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C

GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

Symbols glossary (TT)

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 froide 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 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.

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

Electric

Porte Fresh Touch : Dans les fours avec porte Fresh Touch, 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.

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.

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 (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.

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 pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

Porte intérieur tout 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.

La chaleur constant 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.

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 (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.

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.

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.

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.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.

...