

SFP611MOS



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709286460



Esthétique

Esthétique	Linéa	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Gris métal	Porte	Plein verre
Design	Plat	Poignée	Linéa
Matériau	Verre	Couleur de la poignée	Chromé
Type de verre	Stopsol	Logo	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Blanc	Esthétique des manettes	Linéa

Commandes

Technologie de l'afficheur	LCD	Nombre de manettes	2
Type de commandes	Manettes		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
Programmes automatiques	20
Recettes personnalisables	No
Fonctions de cuisson traditionnelle	

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole	 Sole ventilé

Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps



Décongélation selon le poids



Levage



Mode Sabbath

Fonctions de nettoyage



Pyrolyse



Pyrolyse Eco

Options



Options de programmation de la durée de cuisson

Minuteur

Début et fin de cuisson

Minuteur réglable

Verrouillage commandes / Sécurité enfants

Oui

1

Oui

Autres options

Mode Expo

Préchauffage rapide

Maintien au chaud, Eco-Light

Oui

Oui

Technologie



Température minimale

30 °C

Température maximale

280 °C

Nombre de niveaux de cuisson

5

Nombre de turbines

1

Nombre de lampes

2

Type d'éclairage

Halogène

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

Puissance résistante voûte

1000 W

Puissance résistance gril

1700 W

Puissance résistance gril fort

2700 W

Puissance résistance circulaire

2000 W

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte

Oui

Type d'ouverture de la porte

Abattante

Porte

Froide

Porte démontable

Oui

Porte intérieure plein verre

Oui

Porte intérieure démontable

Oui

Nombre total de vitres de la porte

4

Fermeture douce

Oui

Système de refroidissement

Tangentiel

Conduit de refroidissement

Double

Réduction de la vitesse du système de refroidissement

Oui

Verrouillage porte pendant la pyrolyse

Oui

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

360x460x425 mm

Contrôle de température

Électronique

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A+
Volume net	70 l
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 KWh
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ

Consommation d'énergie en convection forcée	2.45 MJ
Consommation d'énergie en convection forcée	0.68 KWh
Nombre de cavités	1
Indice d'efficacité énergétique	81 %

Accessoires inclus



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

Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite en verre	1
Kit rails télescopiques à sortie totale	1

Raccordement électrique

Tension	220-240 V
Intensité	13 A
Puissance nominale	3000 W

Fréquence	50/60 Hz
Longueur du câble d'alimentation	115 cm

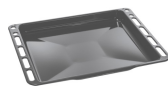


Accessoires Compatibles



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



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.

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.		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.		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.		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.

- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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).</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Maintien au chaud</p> |
|  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Eco Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four effectue un cycle de pyrolyse à 500°C pendant une période de 1,5 heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.