SFP6390XE

Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709218829

Esthétique

Esthétique	Classica
Couleur	Inox
Finition	Anti-trace
Design	Plat
Matériau	Inox
Type d'inox	Brossé
Type de verre	Noir Eclipse
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type de sérigraphie	Symboles
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Poignée	Classica
Couleur de la poignée	Inox
Logo	Embouti
Esthétique des manettes	Classica
Couleur des manettes	Effet inox

Commandes

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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
Programmes automatiques	20

smeg

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	Début et fin de cuisson	**Autres options**	Maintien au chaud, Eco-Light
Minuteur	Oui	**Mode Expo**	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui	**Préchauffage rapide**	Oui

Technologie

Température minimale	30 °C	**Porte**	Froide
Température maximale	280 °C	**Porte démontable**	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Porte intérieure plein verre**	Oui
Nombre de turbines	1	**Porte intérieure démontable**	Oui
Nombre de lampes	2	**Nombre total de vitres de la porte**	4
Type d'éclairage	Halogène	**Fermeture douce**	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	**Conduit de refroidissement**	Double
Puissance résistance sole	1200 W	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	Oui
Puissance résistante voûte	1000 W		
Puissance résistance gril	1700 W		

Puissance résistance gril fort	2700 W	**Verrouillage porte pendant la pyrolyse**	Oui
Puissance résistance circulaire	2000 W	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	360x460x425 mm
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	**Contrôle de température**	Électronique
		Matériau de la cavité	Email Ever Clean

Performance / Etiquette Energétique

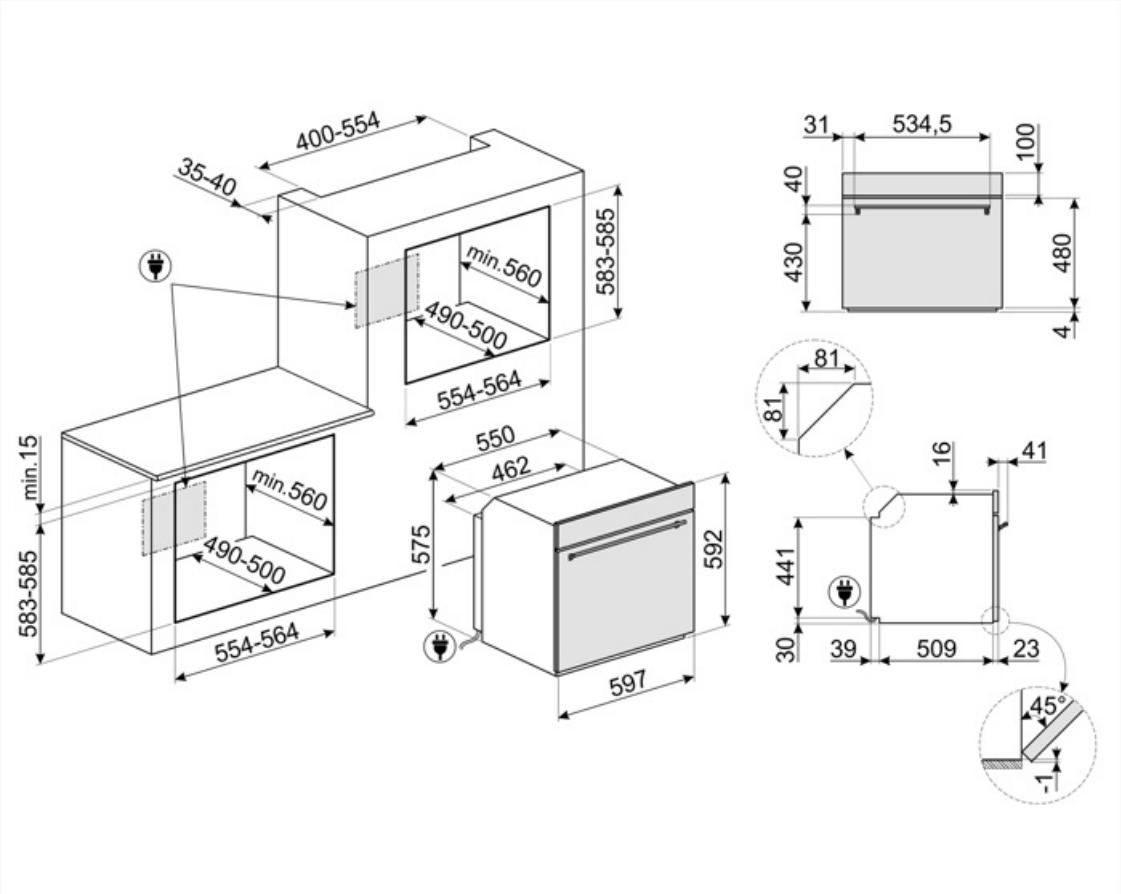
Classe d'efficacité énergétique	A+	**Consommation d'énergie en convection forcée**	2.45 MJ
Volume net	70 l	**Consommation d'énergie en convection forcée**	0.68 KWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 KWh	**Nombre de cavités**	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ	**Indice d'efficacité énergétique**	81 %

Accessoires inclus

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

Raccordement électrique

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
-1

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.

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 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.

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 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 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.

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.

Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.

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

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

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.

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.

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).

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.

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.

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.

Maintien au chaud

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.