SFP6402TVN

Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709268091

Esthétique

Esthétique	Elementi	**Type de sérigraphie**	Symboles
Couleur	Noir	**Porte**	Avec 2 bandeaux
Design	Plat	**Poignée**	Elementi poignée carrée
Finition des composants	Inox	**Couleur de la poignée**	Effet inox
Matériau	Verre	**Logo**	Embouti
Type d'inox	Brossé	**Esthétique des manettes**	Elementi nouvelle esthétique
Type de verre	Standard (clair)	**Couleur des manettes**	Effet inox
Couleur de la sérigraphie	Gris		

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

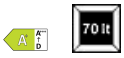
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Autres options**	Maintien au chaud, Eco-Light
Minuteur	Oui	**Mode Expo**	Oui
Minuteur réglable	1	**Préchauffage rapide**	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui		

Technologie

Température minimale	30 °C	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Température maximale	280 °C	**Porte**	Froide
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Porte démontable**	Oui
Nombre de turbines	1	**Porte intérieure plein verre**	Oui
Nombre de lampes	1	**Porte intérieure démontable**	Oui
Type d'éclairage	Halogène	**Nombre total de vitres de la porte**	4
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	**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		
Puissance résistante voûte	1000 W		

Puissance résistance gril	1700 W	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	Oui
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



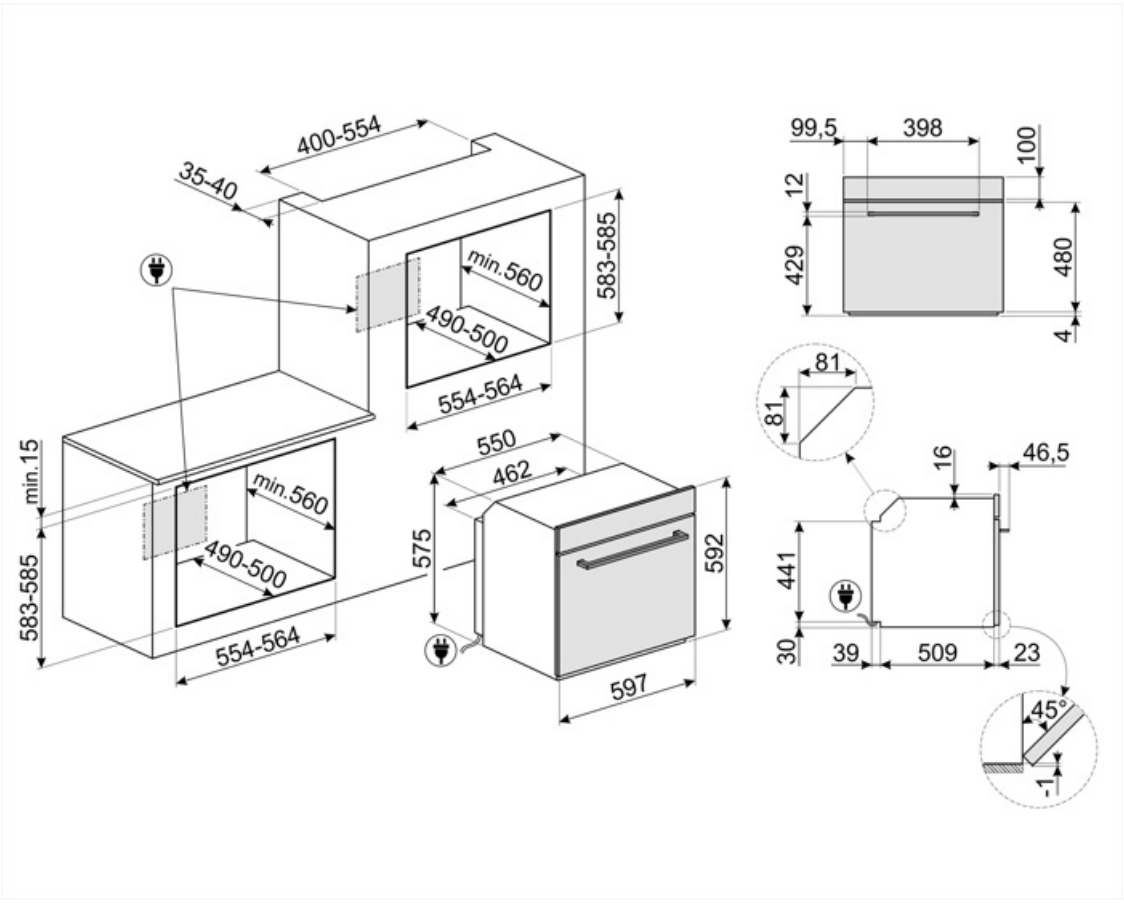
Classe d'efficacité énergétique	A+	**Consommation d'énergie en convection forcée**	2.45 MJ
Volume net	70 l	**Consommation d'énergie en convection forcée**	0.68 KWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 KWh	**Nombre de cavités**	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ	**Indice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

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	**Lèchefrite émaillé profond (40 mm)**	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
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
99,5
398
100
12
429
480
4
81
81
16
46,5
441
30
39
509
23
45°
1

Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

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.

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.

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

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.

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.

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.

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

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.

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.

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).

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 graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.

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.

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.

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.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.