

# 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

### 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



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

## Technologie



<b>Température minimale</b>	30 °C	<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante
<b>Température maximale</b>	280 °C	<b>Porte</b>	Froide
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Porte démontable</b>	Oui
<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Porte intérieure démontable</b>	Oui
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	4
<b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b>	Oui	<b>Fermeture douce</b>	Oui
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Conduit de refroidissement</b>	Double
<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W		

Puissance résistante voûte	1000 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance grill	1700 W	Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
Puissance résistance grill fort	2700 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm
Puissance résistance circulaire	2000 W	Contrôle de température	Électronique
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Matériau de la cavité	Email Ever Clean

## Performance / Etiquette Energétique



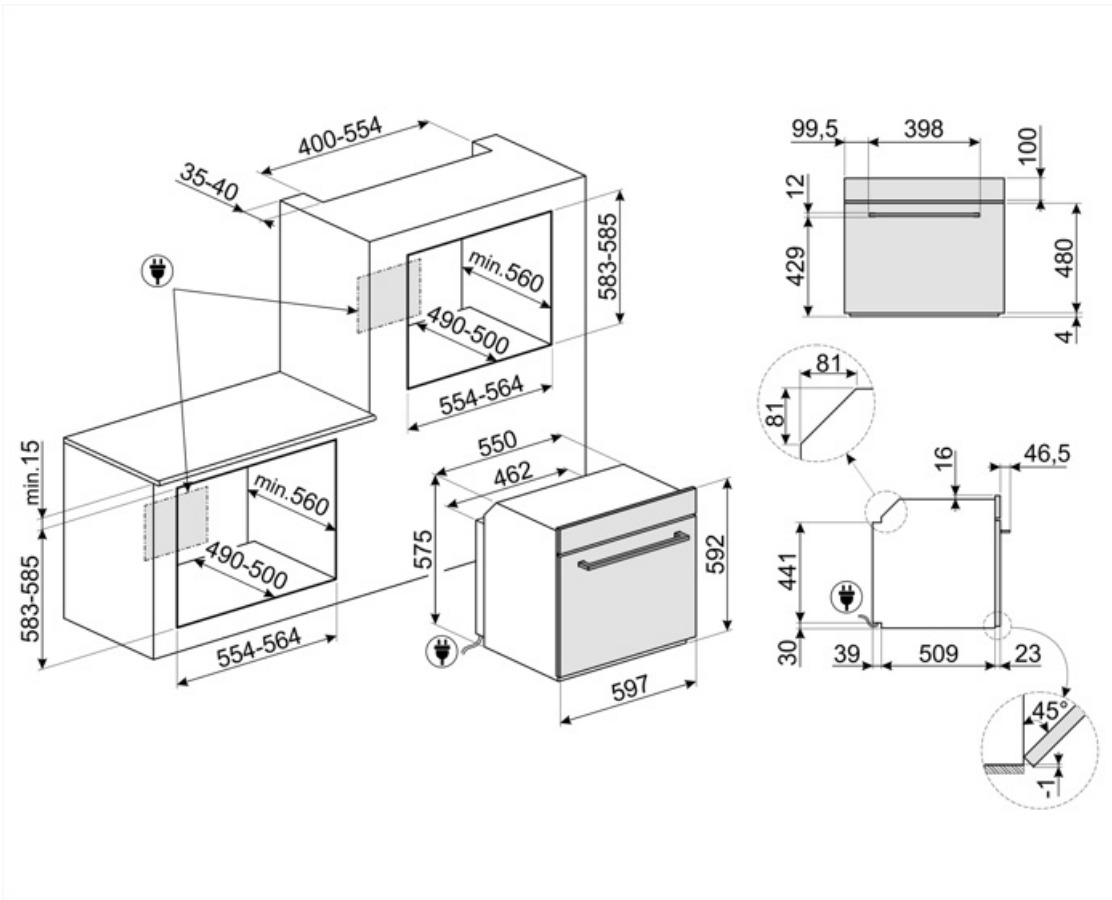
Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	2.45 MJ
Volume net	70 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0.68 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ	Indice d'efficacité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



---

## Not included accessories

---



### 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.



### BN620-1

Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm



### BN640

Lèche-frite émaillé, profondeur 40mm



### PRTX















Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

















### PALPZ

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

## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>                              |
|  <p>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.</p>  |  <p>Electrique</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p> |  <p>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.
-  **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 grasseuse 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.



**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.



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.



**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.