SFP67C1TPO



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709351427

Esthétique

Esthétique	Cortina	**Type de sérigraphie**	Symboles
Couleur	Crème	**Porte**	Avec cadre
Design	Plat	**Poignée**	Cortina
Finition des composants	Laiton antique	**Couleur de la poignée**	Laiton antique
Matériau	Matériau émaillé	**Logo**	Embouti
Type de verre	Standard (clair)	**Esthétique des manettes**	Cortina
Couleur de la sérigraphie	Doré	**Couleur des manettes**	Crème

Commandes

Nom afficheur	Horloge	**Type de commandes**	Manettes
Technologie de l'afficheur	Horloge	**Nombre de manettes**	2

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- ECO
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole
- Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)

Fonctions de nettoyage

- Pyrolyse

Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Minuteur réglable**	1
Minuteur	oui		

Technologie

Capacité (l)	65 l	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	oui
Cavité	Sares		
Température minimale	50 °C	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Température maximale	260 °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	**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)**	331x460x412 mm
		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**	2,63 MJ
Volume net	65 l	**Consommation d'énergie en convection forcée**	0,73 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**	89 %

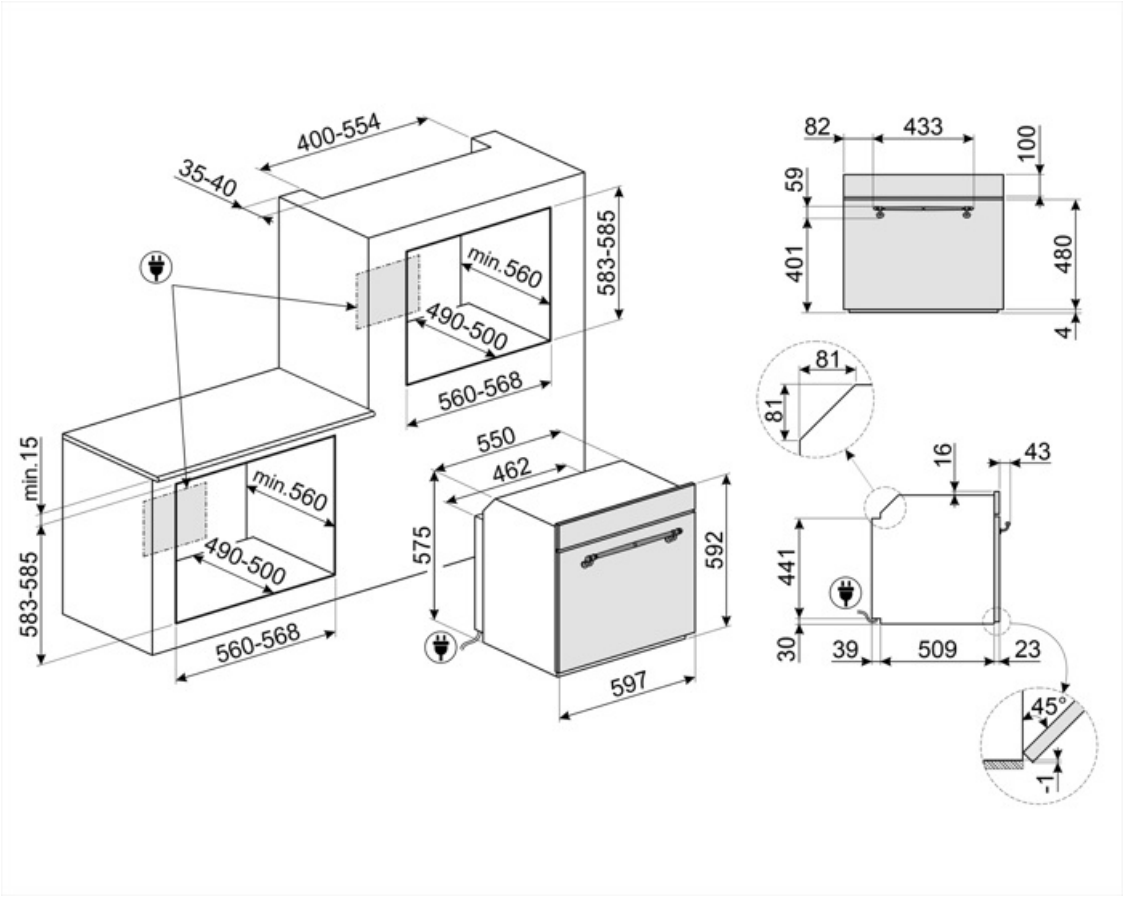
Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière	2	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1	**Accessoires à pizza**	Pierre réfractaire
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	**Puissance nominale**	3000 W
Type de prise	Non	**Fréquence**	50/60 Hz
Intensité	13 A	**Longueur du câble d'alimentation**	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
82
433
100
59
401
480
4
81
81
16
43
441
30
39
509
23
45°
1

Accessoires Compatibles



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



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.



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.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Alternative products



SFP67C1TAO

Anthracite

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.



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.



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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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.



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 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.

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.

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.

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.

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.

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.