

SFP6401TW



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709353551



Esthétique

Esthétique	Elementi	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Blanc	Porte	Plein verre
Design	Plat	Poignée	Elementi poignée carrée
Finition des composants	Inox	Couleur de la poignée	Effet inox
Matériau	Verre	Logo	Sérigraphié
Type de verre	Standard (clair)	Esthétique des manettes	Elementi nouvelle esthétique
Couleur de la sérigraphie	Gris	Couleur des manettes	Effet inox

Commandes



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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
Programmes automatiques	No
Recettes personnalisables	No

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)

 Pizza

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

 Levage

 Mode Sabbath

Fonctions de nettoyage

 Pyrolyse

Options



Options de programmation de la durée de cuisson

Minuteur Oui
Minuteur réglable 1
Verrouillage commandes / Sécurité enfants Oui

Début et fin de cuisson

Autres options

Mode Expo
Préchauffage rapide

Maintien au chaud

Oui
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

Système de refroidissement

Tangential

Puissance de l'éclairage 40 W

Eclairage à l'ouverture de la porte Oui

Puissance résistance sole	1200 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance gril	1800 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance circulaire	2000 W	Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm
		Contrôle de température	Électronique
		Matériaux 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	Grille intégrée au lèchefrite	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	150 cm
Puissance nominale	3000 W		



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.

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

Symbols glossary

	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.		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 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
	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.		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 tartelettes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.		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.



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).



Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



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.



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.



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.



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.



Afficheur Compact