

# SFP6401TVX1

Nouveau

SMEG  
ELITE

EAN13: 8017709285449

Famille: Fours  
Esthétique: Elementi  
Alimentation: Electrique  
Catégorie: 60 cm  
Mode de cuisson: Chaleur tournante  
Couleur: Inox anti-trace  
Système de nettoyage: Pyrolyse  
Classe d'efficacité énergétique: A+



## TYPE



- Mode de cuisson: Chaleur tournante

- Famille: Fours
- Catégorie: 60 cm
- Alimentation: Electrique

## ESTHÉTIQUE



- Matériau: Inox
- Type de verre: Noir Eclipse
- Poignée: Elementi poignée carrée

- Esthétique: Elementi
- Couleur: Inox anti-trace
- Type d'inox: Satiné
- Porte: Avec cadre
- Couleur de la poignée: Effet inox

## COMMANDES

- Afficheur: Oui
- Type de commandes: Manettes
- Couleur des manettes: Effet inox

- Nombre de manettes: 2
- Esthétique des manettes: Elementi nouvelle esthétique

## PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle



Fonctions de nettoyage



Fonctions supplémentaires



- Nombre de fonctions: 10
- Programmes automatiques: No
- Recettes personnalisables: No

## OPTIONS



- Minuteur: Oui
- Minuteur réglable: 1
- Mode Expo: Oui
- Verrouillage commandes / Sécurité enfants: Oui

- Programmateur / Minuteur: Electronique
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Préchauffage rapide: Oui
- Sons: Standard

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



- Contrôle de température: Electronique
- Température maximum: 280 °C
- Nombre de niveaux de cuisson: 5
- Génération de l'afficheur: 2ème génération
- Nombre de lampes: 1
- Lumière remplaçable par l'utilisateur: Oui

- Afficheur: 01
- Commandes du four: Electronique
- Température minimum: 30 °C
- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports latéraux en métal
- Technologie de l'afficheur: LCD
- Type d'éclairage: Halogène
- Système de nettoyage: Pyrolyse

- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Porte démontable: Oui
- Porte intérieure démontable: Oui
- Thermostat de sécurité: Oui
- Verrouillage porte pendant la pyrolyse: Oui

- Puissance résistance gril: 1800 W
- Dimensions nettes de la cavité (HxLxP):  
360x460x425 mm

- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Porte: Froide
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre total de vitres de la porte: 4
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte: Oui
- Puissance résistance circulaire: 2000 W

## PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE

---



- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 3.92 MJ
- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en convection forcée: 2.45 MJ

- Classe d'efficacité énergétique: A+
- Volume net: 70 l
- Consommation d'énergie en convection naturelle: 1.09 kWh
- Consommation d'énergie en convection forcée: 0.68 kWh

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

---

- Tension (V): 220-240 V
- Intensité (A): 13 A

- Puissance nominale: 3000 W
- Fréquence (Hz): 50/60 Hz

## ACCESSOIRES INCLUS

---

- Grille avec arrêt arrière: 1

- Lèchefrite émaillé profond (40 mm): 1



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 temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte froide 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.



ELECTRIC\_72dpi



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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inoxydable empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Porte Fresh Touch : Dans les fours avec porte Fresh Touch, 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 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.



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 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.



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 grill 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 grill (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 grill (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.



Fonction pizza : Turbine + Résistance grill + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au grill et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, 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 tout 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 grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



PROVING\_72dpi



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.

