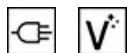


SF6905P1



Famille

Catégorie

Alimentation

Source de chaleur première cavité

Mode de cuisson

Système de nettoyage

Commandes du four

Code EAN

Fours

60 cm

Electrique

Electrique

Chaleur tournante

Vapor Clean

Electromécanique

8017709241551



Esthétique

Esthétique

Couleur

Design

Matériau

Type de verre

Couleur de la sérigraphie

Victoria

Crème

Bombé

Matériau émaillé

Standard (clair)

Noir

Type de sérigraphie

Porte

Poignée

Couleur de la poignée

Logo

Symboles

Avec cadre

Victoria

Effet inox

Appliqué

Commandes

Type de commandes

Nombre de manettes

Manettes

3

Esthétique des manettes

Couleur des manettes

Victoria

Effet inox

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

8

Fonctions de cuisson traditionnelle



Statique



Chaleur brassée



Thermo-ventilé



Chaleur tournante turbo



ECO



Gril fort

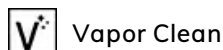


Gril fort ventilé



Sole

Fonctions de nettoyage



Options

Programmateur / Minuteur	Electromécanique	Minuteur	Oui
Options de programmation de la durée de cuisson	Fin de cuisson	Signal sonore fin de cuisson	Oui

Tech



Contrôle de température	Electromécanique	Puissance résistance gril fort	2700 W
Température minimum	50 °C	Puissance résistance circulaire	2000 W
Température maximum	250 °C	Type d'ouverture de la porte	Abattante
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Porte	Froide
Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte démontable	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	Porte intérieure plein verre	Oui
Gril abattant	Oui	Porte intérieure démontable	Oui
Turbine	1	Nombre total de vitres de la porte	3
Nombre de lampes	2	Nombre de vitres thermo réfléchissantes	2
Type d'éclairage	Halogène	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance sole	1200 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistante voûte	1000 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance gril	1700 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm

Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A	Consommation d'énergie en convection forcée	0.80 KWh
------------------------------------	---	---	----------

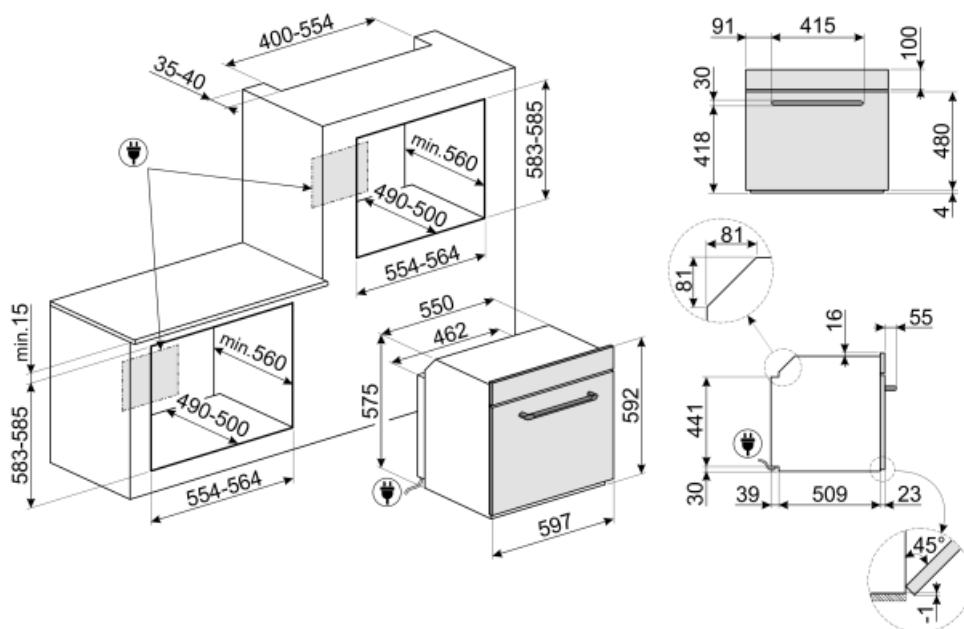
Volume net	70 l	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.15 KWh	Indice d'efficacité énergétique	95.2 %
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle	4.14 MJ	Volume brut	79 l
Consommation d'énergie par cycle en convection forcée	2.88 MJ		

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Raccordement électrique

Tension (V)	220-240 V	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Puissance nominale	3000 W	Longueur du câble d'alimentation (cm)	115 cm
Intensité (A)	13 A		



Not included accessories

GT1T-2



Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

PR3845X



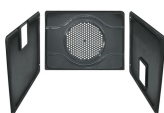
Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.

PPR2



Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

PC68-1



Set de parois catalytiques, 5 niveaux, 2 lampes

BVG



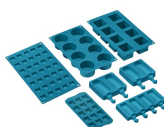
Lèchefrite en verre avec grille inox, profondeur 40 mm

GTT



Totally extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

SMOLD



Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C

GTP



Partially extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

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.

BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

GT1P-2



Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

PALPZ



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

BN640



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

Symbols glossary (TT)

 A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 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.
 Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois 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
 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.	 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 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.	 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.



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.



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



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.



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.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.