

SFP6301TVX



Famille	Fours
Catégorie	60 cm
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Commandes du four	Electronique
Code EAN	8017709282189



Esthétique

Esthétique	Classica	Couleur de la sérigraphie	Noir
Couleur	Inox	Type de sérigraphie	Symboles
Finition	Anti-trace	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Design	Plat	Poignée	Classica
Matériau	Inox	Couleur de la poignée	Inox
Type d'inox	Satiné	Logo	Embouti
Type de verre	Noir Eclipse		

Commandes



Nom afficheur	CompactScreen	Nombre de manettes	2
Technologie de l'afficheur	LCD	Esthétique des manettes	Classica
Type de commandes	Manettes	Couleur des manettes	Effet inox

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
---------------------------------------	----

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Thermo-ventilé
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole	 Sole chaleur tournante
 Pizza		

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Levage	 Shabbat
---	--	---

Fonctions de nettoyage

 Pyrolyse

Options



Programmateur / Minuteur	Electronique
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Minuteur	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui
Minuteur réglable	1

Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui
Autres options	Maintien au chaud, Eco-Light
Mode Expo	Oui
Préchauffage rapide	Oui

Tech



Contrôle de température	Electronique	Type d'ouverture de la porte	Abattante
Température minimum	30 °C	Porte	Froide
Température maximum	280 °C	Porte démontable	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte intérieure démontable	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	Nombre total de vitres de la porte	4
Turbine	1	Nombre de vitres thermo réfléchissantes	3
Nombre de lampes	1	Thermostat de sécurité	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui		
Puissance de l'éclairage	40 W		
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui		

Puissance résistance sole	1200 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance grill	1800 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance circulaire	2000 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
		Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
		Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x444x425 mm

Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	0.68 kWh
Volume net	70 l	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 kWh	Indice d'efficacité énergétique	81 %
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle	3.92 MJ	Volume brut	79 l
Consommation d'énergie par cycle en convection forcée	2.45 MJ		

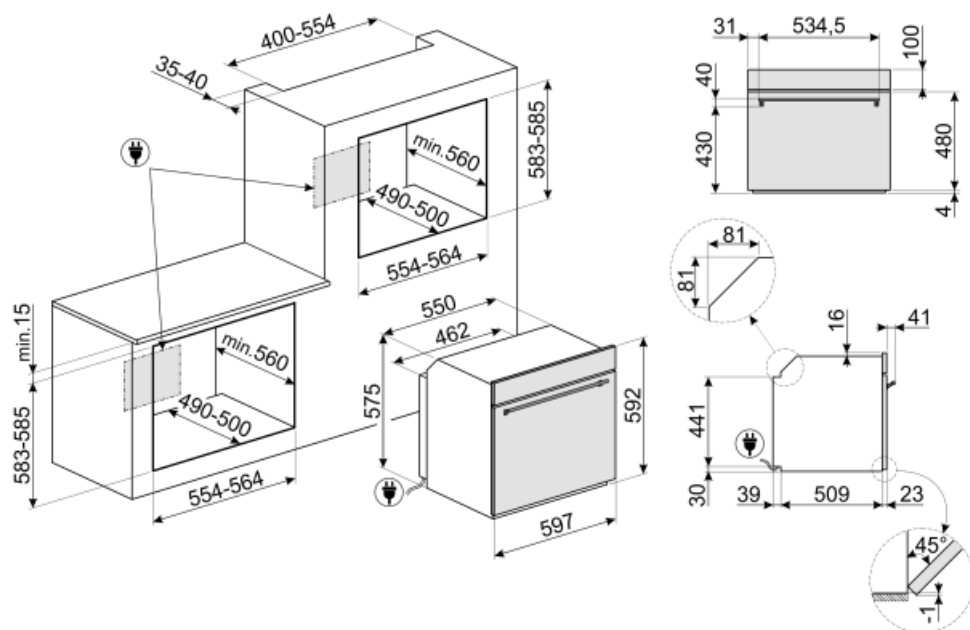
Accessoires inclus



Grille intégrée au lèchefrite	1	Grille avec arrêt arrière	1
Kit rails télescopiques à sortie partielle	1	Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	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.



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



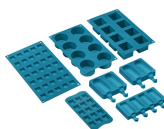
BVG

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



SFLK1

Sécurité enfants



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.



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+ : 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.	 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.
 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.

- | | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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).</p> |  <p>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 pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>La chaleur constant 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.</p> |  <p>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.</p> |



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Compact



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.