

SFP6101TVS

SMEG
ELITE

Esthétique linéa

EAN13: 8017709253028

Famille: Fours

Esthétique: Linéa

Alimentation: Electrique

Catégorie: 60 cm

Mode de cuisson: Chaleur tournante

Couleur: Verre miroir

Système de nettoyage: Pyrolyse

Classe d'efficacité énergétique: A



TYPE



- Mode de cuisson: Chaleur tournante

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

ESTHÉTIQUE

- Esthétique: Linéa
- Matériau: Verre
- Porte: Plein verre
- Couleur de la poignée: Chromé

- Couleur: Verre miroir
- Type de verre: Stopsol
- Poignée: Linéa

COMMANDES

- Afficheur: Oui
- Type de commandes: Manettes

- Nombre de manettes: 2
- Esthétique des manettes: Linéa

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle



Fonctions de nettoyage



Autres fonctions



- Nombre de fonctions: 9

OPTIONS



- Minuteur: Oui
- Minuteur réglable: 1
- Préchauffage rapide: Oui
- Sons: Standard

- Programmeur / Minuteur: Electronique
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Puissance Eco: Oui
- Mode Expo: Oui
- Verrouillage commandes / Sécurité enfants: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



- 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
- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Porte: Froide

- Commandes du four: Electronique
- Contrôle de température: Electronique
- Température maximum: 280 °C
- Nombre de niveaux de cuisson: 5
- Afficheur / Horloge: Compact LCD
- Génération de l'afficheur: 1er génération
- Nombre de lampes: 1
- Lumière remplaçable par l'utilisateur: Oui
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Porte démontable: Oui

- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre total de vitres de la porte: 4
- Thermostat de sécurité: Oui
- Verrouillage porte pendant la pyrolyse: Oui

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

- Porte intérieure démontable: Oui
- Système de fermeture Soft Close: Oui
- 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: 2.88 MJ

- Classe d'efficacité énergétique: A
- Volume net: 70 l
- Consommation d'énergie en convection naturelle: 1.09 KWh
- Consommation d'énergie par cycle en convection forcée: 0.80 KWh

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

ACCESSOIRES INCLUS

- Grille avec arrêt arrière: 1
- Lèchefrite émaillé profond (40 mm): 1

- Grille intégrée au lèchefrite: 1
- Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1

ACCÉSSOIRES EN OPTION

- Lèchefrite en verre avec grille inox profondeur 40 mm: **BVG**

- 1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.: **GT1T-2**

- Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes: **PRTX**

- 1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.: **GT1P-2**

- Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm: **PALPZ**
- Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm : **PPR2**
- Profilé cache champ inox pour gamme fours hauteur 45 cm SF4140/ SFP4120 / SF4120 / SF4109 / SFP4390 / SF4390 / SF4309 et machines à café CMSC / CMS: **PR3845X**



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



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.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



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.



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.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



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 (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 (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 gril (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 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.



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



PROVING_72dpi



Eco Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four effectue un cycle de pyrolyse à 500°C pendant une période de deux heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.



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.



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.

