

## SFT470X

Four électronique multifonction, catalyse,  
60 cm, inox anti-trace, chaleur brassée  
Classe énergétique A

EAN13: 8017709175634

### 6 fonctions

#### Manettes de commande Essentiel

Programmateur électronique :  
**départ et fin de cuisson**  
(le four s'arrête automatiquement)

Contrôle électronique de température

Température min 30° - maxi 250°

**Fonction de cuisson ECO** consommation  
réduite, **chaleur brassée**

#### Nettoyage catalyse

3 parois catalytiques

#### Porte intérieure plein verre démontable

Email « Ever Clean » de couleur grise

#### Volume net 63 litres, brut 68 litres

Dimensions nettes de la cavité  
(H x L x P) 316 x 460 x 412

Supports latéraux en métal

#### 4 niveaux de cuisson

Eclairage 1 lampe

#### Porte tempérée triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,79 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,95 kWh

#### Accessoires :

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 grille



## Fonctions



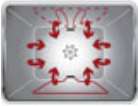


## Options

---

- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **BVG** - Lèchefrite en verre avec grille chromée intégrée
- **PALPZ** - Palette à pizza
- **PPR2** - Pierre à pizza rectangulaire
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées

QUELFOUR.COM


**Résistances 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.


**Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


**Résistances gril large (gril fort):**

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


**Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:**

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


**Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):**

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


**Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):**

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.

**Consommation réduite :**
**A**

Les fours et centres de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la Classe A, afin de maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur respect de l'environnement.


**Grand volume 68 litres nets:**

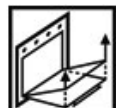
Les fours avec une cavité de 68 litres nets gagnent 35 % d'espace utilisable par rapport aux anciens modèles, ce qui permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles.


**Niveaux de cuisson :**

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four. Pour les fours disposant d'un grand volume par exemple, les 5 niveaux de cuisson permettent de cuisiner des plats simultanément, en assurant une réduction des consommations.


**Nombre de vitre :**

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maximale.


**Porte démontable :**

La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser une hygiène plus en profondeur.

**Porte tempérée :**

Les fours et cuisinières non pyrolyse sont dotés d'une porte tempérée, garantissant une sécurité contre les brûlures et préservant les extrémités des meubles alentours.

---

**Email Ever Clean :**

La cavité du four est traitée avec un émail pyrolytique Ever Clean qui réduit l'adhésion des graisses de cuisson et favorise un meilleur nettoyage des parois du four.

---

**Inox anti-trace :**

Le traitement spécial appliqué à l'inox empêche la formation de traces de doigts sur la surface.

---

**Catalyse :**

Cette fonction garantit un nettoyage et un dégraissage continu des trois parois. Ce procédé de nettoyage permanent enclenche sa phase d'oxydation des graisses lorsque le four atteint une température supérieure à 200°C.

---

QUELFOUR.COM

