

# SF6100VB3



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur brassée
Code EAN	8017709327965



## Esthétique

Esthétique	Linéa	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Noir	Porte	Plein verre
Finition	Brillant	Poignée	Linéa minimal
Design	Plat	Couleur de la poignée	Noir
Matériau	Verre	Logo	Sérigraphié
Type de verre	Standard (clair)	Esthétique des manettes	Linéa
Couleur de la sérigraphie	Gris	Couleur des manettes	Noir Mat

## Commandes



Nom afficheur	DigiScreen	Type de commandes	Manettes + touches tactiles
Technologie de l'afficheur	LED	Nombre de manettes	2

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	6
Fonctions de cuisson traditionnelle	



Statique



Chaleur brassée



ECO



Gril fort



Gril fort ventilé



Sole ventilé

## Options



Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Minuteur réglable

1

Préchauffage rapide

Oui

Minuteur

Oui

## Technologie



Capacité (l)

72 l

Température minimale

50 °C

Température maximale

250 °C

Nombre de niveaux de cuisson

5

Nombre de turbines

1

Nombre de lampes

1

Type d'éclairage

Halogène

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

Puissance résistante voûte

1000 W

Puissance résistance grill

1700 W

Puissance résistance grill fort

2700 W

Arrêt éléments

Oui

chauffants à l'ouverture de la porte

Type d'ouverture de la porte

Abattante

Porte

Tempérée

Porte démontable

Oui

Porte intérieure plein verre

Oui

Porte intérieure démontable

Oui

Nombre total de vitres de la porte

3

Cheminée

Fixe

Système de refroidissement

Tangentiel

Conduit de refroidissement

Simple

Réduction de la vitesse du système de refroidissement

Oui

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

360x460x425 mm

Contrôle de température

Électronique

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

## Performance / Etiquette Énergétique



Classe d'efficacité énergétique

A

Volume net

70 l

Consommation d'énergie en convection naturelle

1.15 kWh

Consommation d'énergie en mode conventionnel

4.14 MJ

Consommation d'énergie en convection forcée

2.88 MJ

Consommation d'énergie en convection forcée

0.80 kWh

Nombre de cavités

1

Indice d'efficacité énergétique

95.2 %

## Accessoires inclus

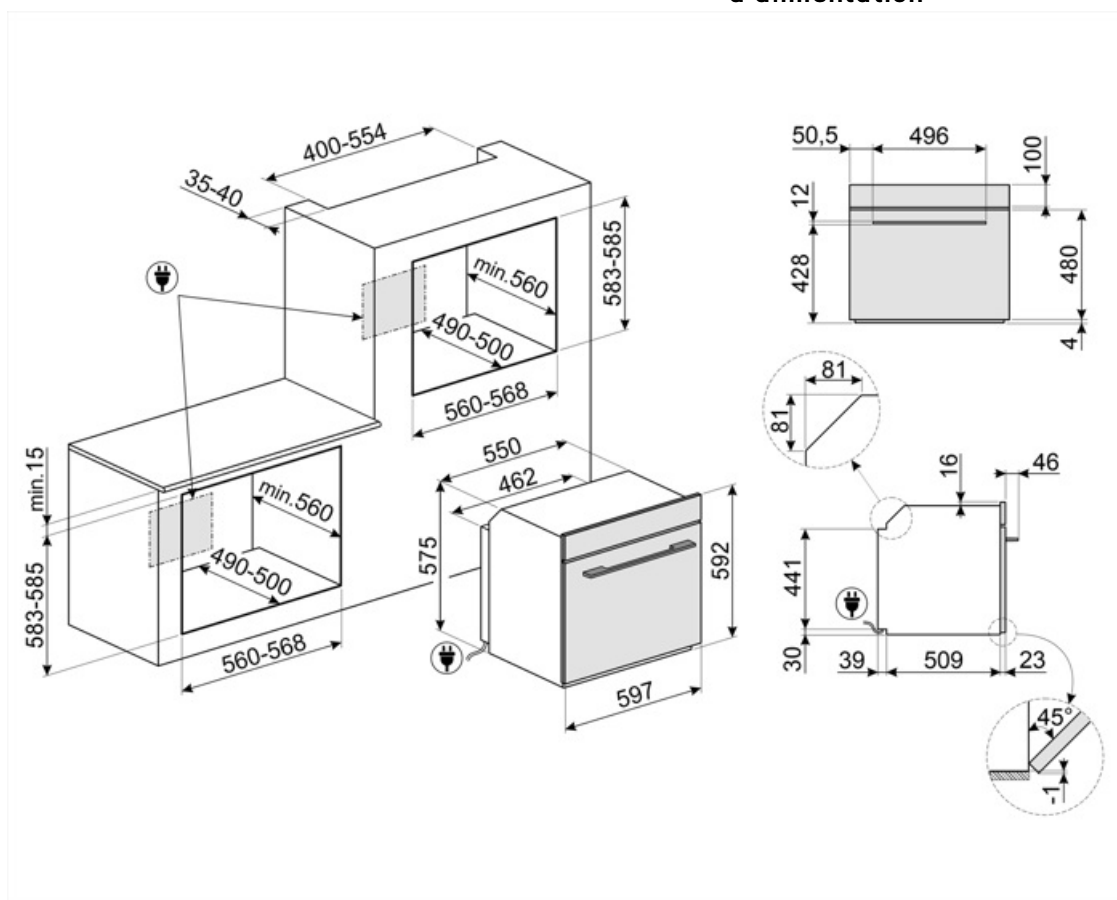
Grille avec arrêt arrière 1

Lèchefrite émaillé  
profond (40 mm) 1

## Raccordement électrique

Tension 220-240 V  
Type de prise Non  
Intensité 13 A

Puissance nominale 3000 W  
Fréquence 50/60 Hz  
Longueur du câble  
d'alimentation 150 cm



## Accessoires Compatibles

### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### PALPZ

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



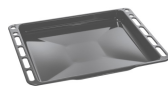
### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

















### 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.



## Symbols glossary

	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.
	Afficheur Digital		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.
	Electrique		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 et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
	Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour 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		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 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.
	Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.		Turbine + Résistance grill 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.		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.



**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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



**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.



**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.