

SF6100VB3



Catégorie 60 cm **Famille Fours** Alimentation Electrique Source de chaleur première Electrique

cavité

Mode de cuisson Chaleur brassée Code EAN 8017709327965



Esthétique

Type de sérigraphie Esthétique Linéa Symboles **Porte** Couleur Noir Plein verre **Finition Brillant** Poignée Linéa minimal Plat

Design Matériau Verre

Standard (clair) Type de verre

Couleur de la

Gris sérigraphie

Couleur de la poignée Logo Esthétique des manettes

Couleur des manettes

Noir Sérigraphié

Linéa

Noir Mat

Commandes



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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 6 Fonctions de cuisson traditionnelle

Chaleur brassée ECO ECO Statique

Gril fort Gril fort ventilé Sole ventilé

SMEG SPA 12/12/2025



Options



Options de programmation de la

Minuteur Oui

Début et fin de cuisson

Minuteur réglable Préchauffage rapide 1 Oui

Oui

Technologie

durée de cuisson













50°C

1

1

Oui

Oui

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

Oui

250 °C

Halogène





Température maximale Nombre de niveaux de

Température minimale

cuisson

Nombre de turbines Nombre de lampes

Type d'éclairage Lumière remplaçable par l'utilisateur

Puissance de l'éclairage 40 W Eclairage à l'ouverture

de la porte

Puissance résistance sole

Puissance résistante voûte

Puissance résistance gril

Puissance résistance

gril fort

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la **Abattante**

porte

Porte Tempérée

Oui Porte démontable Porte intérieure plein Oui

verre

Porte intérieure

démontable

Nombre total de vitres 3

de la porte

Cheminée Fixe Système de **Tangentiel**

refroidissement

Conduit de Simple

refroidissement

Réduction de la vitesse Oui

du système de

refroidissement

Dimensions nettes de la 360x460x425 mm

cavité (HxLxP)

2,88 MJ

0,80 kWh

Contrôle de température Électronique Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Performance / Etiquette Energétique





Classe d'efficacité énergétique

Volume net 70 I Consommation

d'énergie en convection

naturelle

Consommation d'énergie en mode conventionnel

1.15 kWh

4,14 MJ

Consommation d'énergie en convection

Consommation

d'énergie en convection

Nombre de cavités Indice d'efficacité

95,2 %

énergétique

SMEG SPA 12/12/2025



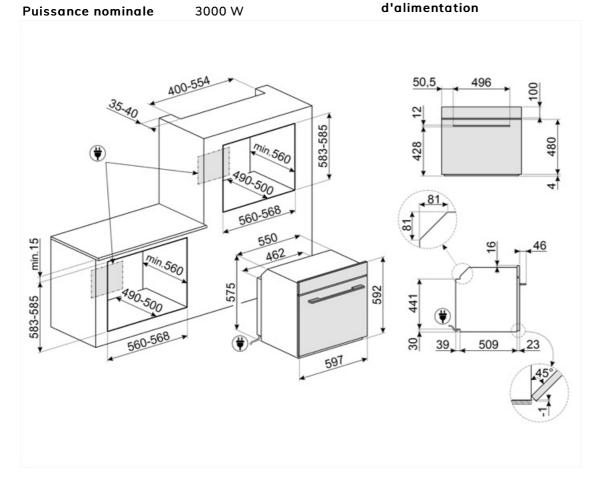
Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1 Lèchefrite émaillé 1

profond (40 mm)

Raccordement électrique

Fréquence **Tension** 220-240 V 50/60 Hz Intensité Longueur du câble 150 cm 13 A d'alimentation



SMEG SPA 12/12/2025



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



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



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



SMEG SPA 12/12/2025



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 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.



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 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.



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.

SMEG SPA 12/12/2025





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



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.

SMEG SPA 12/12/2025