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	oui
Minuteur réglable	1
Préchauffage rapide	oui

Technologie



Capacité (l)	70 l
Cavité	Sares
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 gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2700 W
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui
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 Energétique



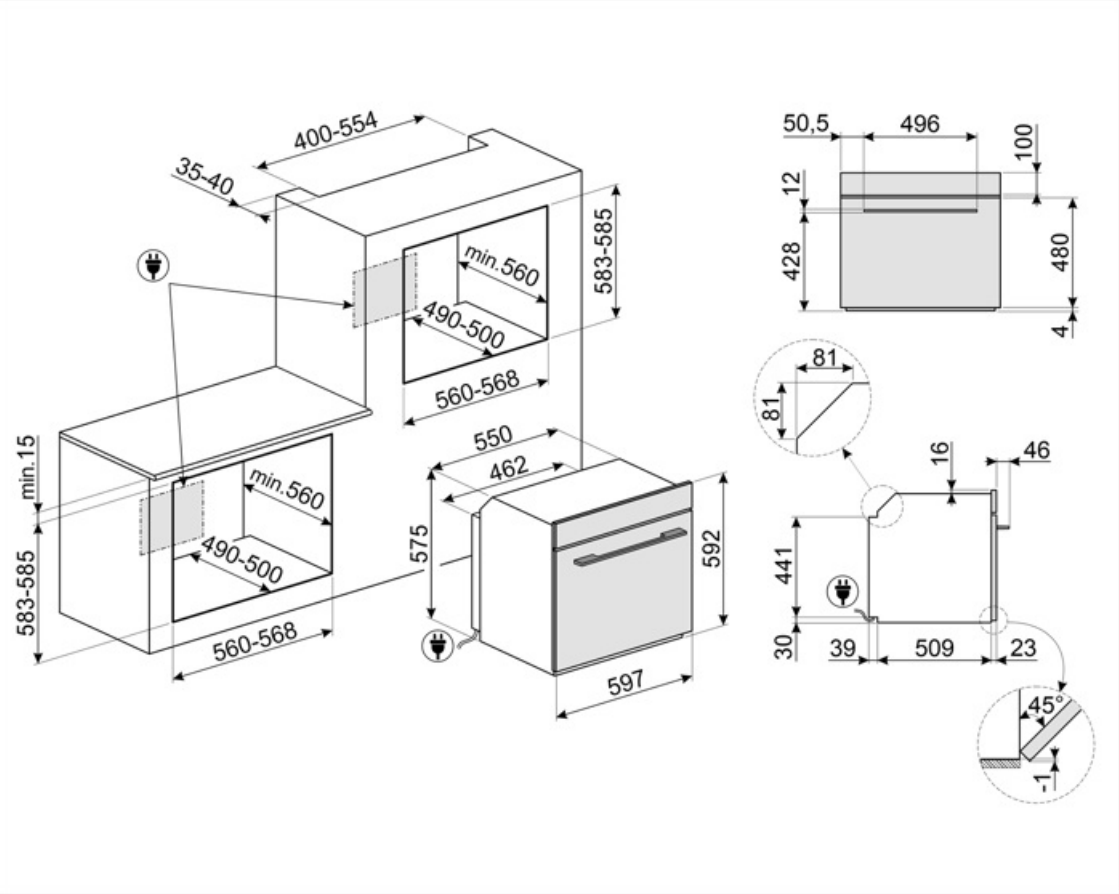
Classe d'efficacité énergétique	A
Volume net	70 l
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.15 kWh
Consommation d'énergie en mode conventionnel	4.14 MJ
Consommation d'énergie en convection forcée	2.88 MJ
Consommation d'énergie en convection forcée	0.80 kWh
Nombre de cavités	1
Indice d'efficacité énergétique	95.2 %

Accessoires inclus

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

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	**Puissance nominale**	3000 W
Type de prise	Non	**Fréquence**	50/60 Hz
Intensité	13 A	**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



Afficheur Digital



Electrique



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



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.



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.



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.



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.



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.



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 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 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 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).



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.