

SF6100VN1



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur brassée
Code EAN	8017709281809



Esthétique

Esthétique	Linéa	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Noir	Porte	Plein verre
Design	Plat	Poignée	Linéa
Matériau	Verre	Couleur de la poignée	Chromé
Type de verre	Standard (clair)	Logo	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Gris		






Commandes



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

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
Minuteur	Oui	Préchauffage rapide	Oui

Tech



Température minimum	50 °C	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Température maximum	250 °C	Type d'ouverture de la porte	Abattante
Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte	Tempérée
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	Porte démontable	Oui
Turbine	1	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de lampes	1	Porte intérieure démontable	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Nombre total de vitres de la porte	3
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Conduit de refroidissement	Simple
Puissance résistance sole	1200 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistante voûte	1000 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm
Puissance résistance gril	1700 W	Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance gril fort	2700 W	Matériau de la cavité	Email Ever Clean

Performance / Etiquette Energétique



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

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1

Lèchefrite émaillé
profond (40 mm)

1

Raccordement électrique

Tension (V) 220-240 V

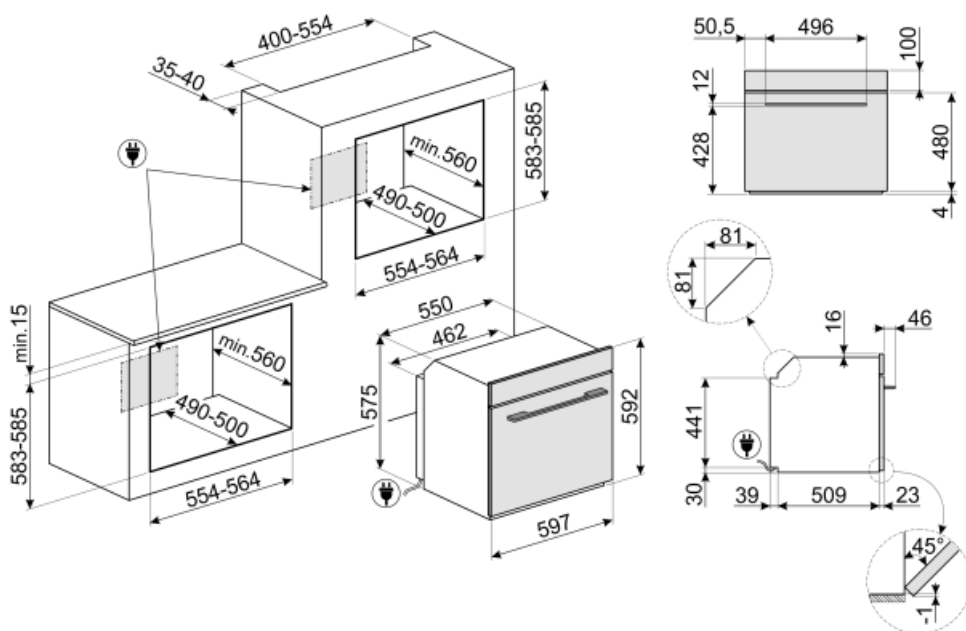
Intensité (A) 13 A

Puissance nominale 3000 W

Fréquence (Hz) 50/60 Hz

Longueur du câble
d'alimentation (cm)

115 cm



Not included accessories

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.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



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.



BN620-1

Lèchefrite émaillée, profondeur 20mm



PALPZ

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

















BN640

Lèchefrite émaillée, profondeur 40mm



Symbols glossary (TT)

 <p>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.</p>	 <p>Afficheur Digital</p>
 <p>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.</p>	 <p>Electrique</p>
 <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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).</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.