

# **SF6301TN**





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

cavité

Système de nettoyage

Mode de cuisson

Code EAN



# Esthétique

Classica Esthétique Couleur Noir Mat **Finition** Mat Design Plat Matériau Inox Type de verre

Noir Eclipse Couleur de la Gris métal sérigraphie

Type de sérigraphie

**Porte** 

Chaleur tournante

8017709329297

Vapor Clean

**Symboles** Avec 2 bandeaux horizontaux

Poignée Classica Couleur de la poignée Noir

Esthétique des manettes

Couleur des manettes

Sérigraphié Classica

Noir

### Commandes



Nom afficheur Technologie de l'afficheur

CompactScreen

LCD

Type de commandes Nombre de manettes Manettes

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

10



Puissance résistance

sole

1200 W

#### Fonctions de cuisson traditionnelle Statique Chaleur brassée Chaleur tournante Gril fort Chaleur tournante turbo ECO Sole thermo-ventilée (Circulaire + Gril fort ventilé Sole sole + turbine) Pizza Fonctions supplémentaires Décongélation selon le temps Levage Mode Sabbath Fonctions de nettoyage Vapor Clean Options Début et fin de cuisson Maintien au chaud Options de **Autres options** programmation de la Préchauffage rapide Oui durée de cuisson Minuteur Oui Minuteur réglable 1 **Technologie** Arrêt éléments Capacité (I) 72 I Oui chauffants à l'ouverture Température minimale 30 °C de la porte Température maximale 280°C Type d'ouverture de la **Abattante** Nombre de niveaux de porte cuisson **Porte** Tempérée Nombre de turbines Oui Porte démontable Nombre de lampes Porte intérieure plein Oui Type d'éclairage Halogène verre Lumière remplaçable Oui Porte intérieure Oui par l'utilisateur démontable Puissance de l'éclairage 40 W Nombre total de vitres 3 Eclairage à l'ouverture Oui de la porte de la porte Système de **Tangentiel**

SMEG SPA 19/12/2025

refroidissement



Puissance résistance

1800 W

gril

Puissance résistance

circulaire

2000 W

Conduit de Simple

refroidissement

Dimensions nettes de la 360x460x425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Électronique **Email Ever Clean** 

Matériau de la cavité

# Performance / Etiquette Energétique





Classe d'efficacité

énergétique

70 I Volume net

Consommation

d'énergie en convection

naturelle

Consommation d'énergie en mode conventionnel

Α+

1.13 kWh

4.07 MJ

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Consommation

d'énergie en convection

Nombre de cavités Indice d'efficacité

énergétique

1 81 %

2.45 MJ

0.68 kWh

### Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1

Lèchefrite émaillé profond (40 mm)

1

# Raccordement électrique

**Tension** 

220-240 V

Intensité

Puissance nominale

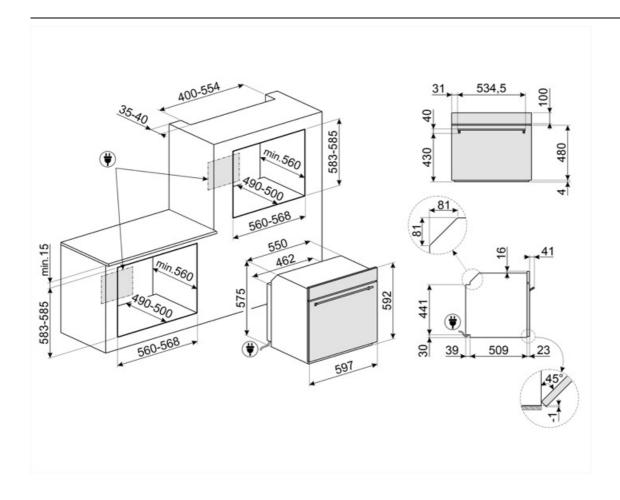
13 A 3000 W Fréquence

Longueur du câble d'alimentation

50/60 Hz

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



# GTT

**BN640** 

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.

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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





### Symbols glossary



A+: Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



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.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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.



Anti-traces: Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



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 sole (cuisson finale): La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.





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).



Fonction pizza: Turbine + Résistance gril + sole: Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



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.



Maintien au chaud



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



La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.



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.



Shabbat: Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.



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.





Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



**Afficheur Compact**