

# SF6301TVX



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709282141



## Esthétique

Esthétique	Classica	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Inox	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Finition	Anti-trace	Poignée	Classica
Design	Plat	Couleur de la poignée	Inox
Matériau	Inox	Logo	Embouti
Type d'inox	Brossé	Esthétique des manettes	Classica
Type de verre	Noir Eclipse	Couleur des manettes	Effet inox
Couleur de la sérigraphie	Noir		

## Commandes



Nom afficheur	CompactScreen	Type de commandes	Manettes
Technologie de l'afficheur	LCD	Nombre de manettes	2

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
--------------------------------	----


## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole	 Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)
 Pizza		

## Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Levage	 Mode Sabbath
---	--	--

## Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean
--

## Options



Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Autres options	Maintien au chaud
Minuteur	oui	Préchauffage rapide	oui
Minuteur réglable	1		

## Technologie



Capacité (l)	72 l	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui
Température minimale	30 °C	Type d'ouverture de la porte	Abattante
Température maximale	280 °C	Porte	Tempérée
Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte démontable	oui
Nombre de turbines	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	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W		
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui		
Puissance résistance sole	1200 W		

---

<b>Puissance résistance gril</b>	1800 W	<b>Conduit de refroidissement</b>	Simple
<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	360x460x425 mm
		<b>Contrôle de température</b>	Électronique
		<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean

## Performance / Etiquette Énergétique

---



<b>Classe d'efficacité énergétique</b>	A+	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	2,45 MJ
<b>Volume net</b>	70 l	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	0,68 kWh
<b>Consommation d'énergie en convection naturelle</b>	1,13 kWh	<b>Nombre de cavités</b>	1
<b>Consommation d'énergie en mode conventionnel</b>	4,07 MJ	<b>Indice d'efficacité énergétique</b>	81 %

## Accessoires inclus

---

<b>Grille avec arrêt arrière</b>	1	<b>Lèchefrite émaillé profond (40 mm)</b>	1
----------------------------------	---	---	---

## Raccordement électrique

---

<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Puissance nominale</b>	3000 W
<b>Type de prise</b>	Non	<b>Fréquence</b>	50/60 Hz
<b>Intensité</b>	13 A	<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	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+ : 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.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  Electrique
-  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 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 (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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  **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.
-  **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.
-  **Maintien au chaud**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **70 lt** Indique le volume utile de la cavité du four.
-  **Afficheur Compact**
-  **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).
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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 gras et de les retirer facilement.
-  **79 lt** Indique le volume utile de la cavité du four.