# SF6381X



| | |
|---|---|
| **Catégorie** | 60 cm |
| **Famille** | Fours |
| **Alimentation** | Electrique |
| **Source de chaleur première cavité** | Electrique |
| **Mode de cuisson** | Chaleur brassée |
| **Système de nettoyage** | Ever Clean enamel |
| **Code EAN** | 8017709195762 |

## Esthétique

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

## Commandes

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Type de commandes** | Manettes | **Nombre de manettes** | 3 |

## 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** | Fin de cuisson | **Minuteur** | oui |

## Technologie



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacité (l)** | 70 l | **Puissance résistance gril fort** | 2700 W |
| **Température minimale** | 50 °C | **Porte** | Tempérée |
| **Température maximale** | 250 °C | **Porte démontable** | oui |
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 5 | **Porte intérieure plein verre** | oui |
| **Nombre de turbines** | 1 | **Porte intérieure démontable** | oui |
| **Nombre de lampes** | 1 | **Nombre total de vitres de la porte** | 3 |
| **Type d'éclairage** | Halogène | **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Puissance de l'éclairage** | 40 W | **Conduit de refroidissement** | Simple |
| **Puissance résistance sole** | 1200 W | **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 360x460x425 mm |
| **Puissance résistante voûte** | 1000 W | **Contrôle de température** | Electromécanique |
| **Puissance résistance gril** | 1700 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 % |

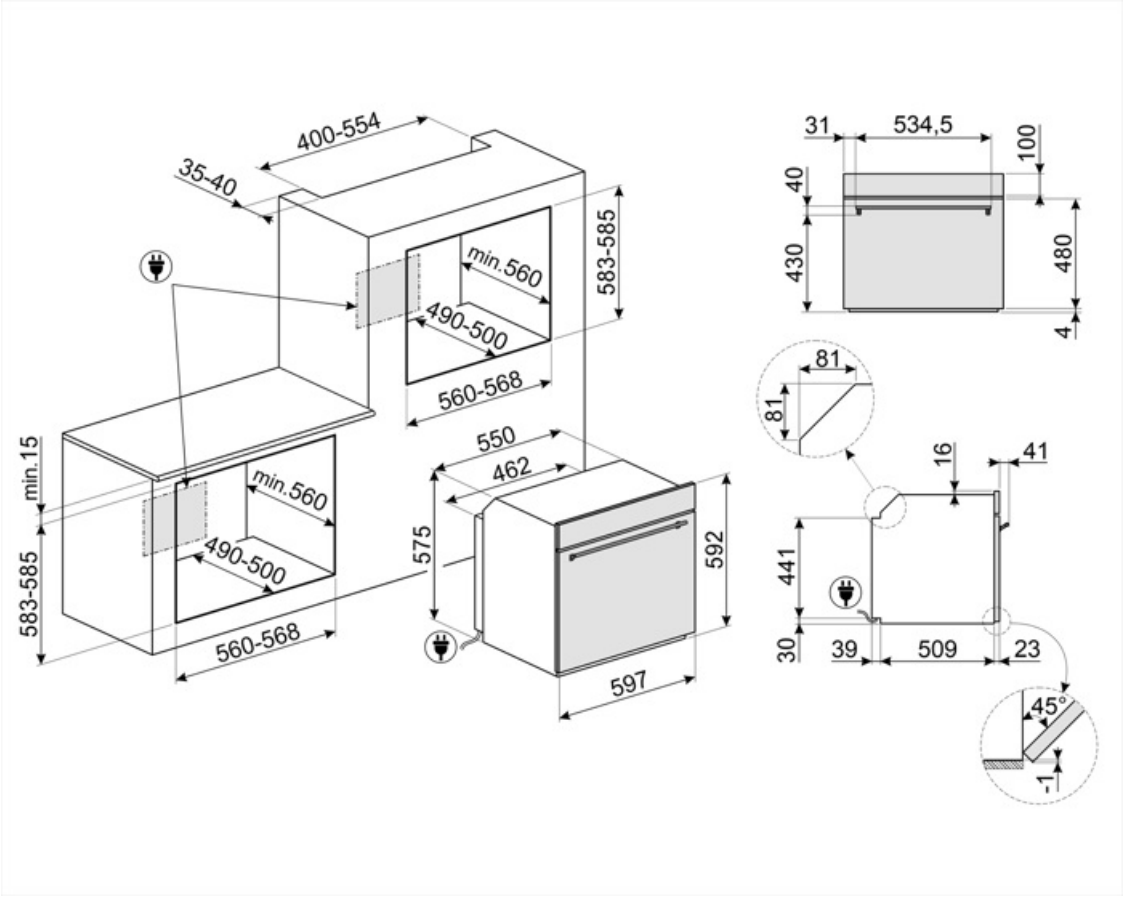
## Accessoires inclus

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

## Raccordement électrique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tension** | 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



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.



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 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.



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




Indique le volume utile de la cavité du four.




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.