

SFP641PN01





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

cavité

Mode de cuisson Système de nettoyage

Code EAN

Chaleur tournante

Pyrolyse

8017709337469



Esthétique

Elementi Type de sérigraphie Esthétique Symboles Couleur **Porte** Noir Plein verre Plat Design

Finition des composants Inox Matériau

Standard (clair) Type de verre

Couleur de la

sérigraphie

Verre

Gris

Poignée

Couleur de la poignée

Logo Esthétique des

manettes

Couleur des manettes

Elementi poignée carrée

Noir

Sérigraphié Elementi nouvelle

esthétique

Manettes

Noir

Commandes



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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 10 Programmes automatiques No Recettes personnalisables Νo



Eclairage à l'ouverture

de la porte

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 Mode Sabbath Décongélation selon le temps Levage Fonctions de nettoyage Pyrolyse **Options** Début et fin de cuisson Maintien au chaud Options de Autres options programmation de la Oui Mode Expo durée de cuisson Préchauffage rapide Oui Minuteur Oui Minuteur réglable 1 Verrouillage Oui commandes / Sécurité enfants **Technologie** 回 Température minimale 30°C **Porte** Froide 280°C Température maximale Porte démontable Oui Nombre de niveaux de 5 Porte intérieure plein Oui cuisson verre Nombre de turbines Porte intérieure 1 Oui démontable Nombre de lampes 1 Nombre total de vitres 4 Type d'éclairage Halogène de la porte Lumière remplaçable Oui Fermeture douce Oui par l'utilisateur Système de **Tangentiel** Puissance de l'éclairage 40 W

SMEG SPA 30/11/2025

refroidissement

refroidissement

Double

Conduit de



Puissance résistance

1200 W

1800 W

2000 W

Abattante

Oui

sole

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

circulaire

Arrêt éléments

chauffants à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la

porte

Réduction de la vitesse Oui

du système de refroidissement

Verrouillage porte

pendant la pyrolyse

Dimensions nettes de la 360x460x425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Électronique

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Oui

Performance / Etiquette Energétique

A+

70 I

1,09 kWh

3,92 MJ





Classe d'efficacité

énergétique

Volume net

Consommation

d'énergie en convection

naturelle

Consommation

d'énergie en mode conventionnel

Consommation

d'énergie en convection

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Nombre de cavités

Indice d'efficacité

énergétique

2,45 MJ

0,68 kWh

81 %

1

Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière 2

Lèchefrite émaillé profond (40 mm)

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Raccordement électrique

Tension

Intensité

220-240 V

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



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.



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



Verrouillage commandes: L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



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 4 vitres: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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.



Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.



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.



Pyrolyse: en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



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.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Compact