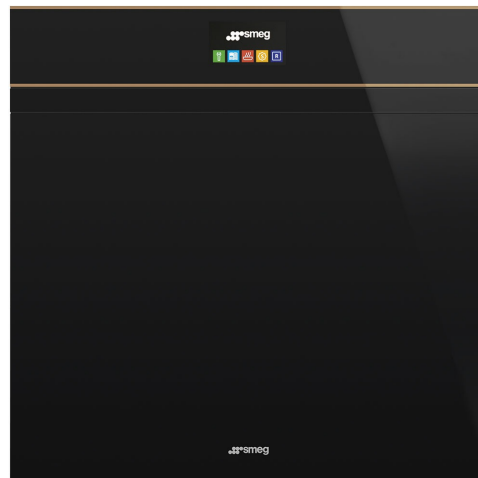


# SFP6604PNRE



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709218195



## Esthétique

Esthétique	Dolce Stil Novo	Type de verre	Noir Eclipse
Couleur	Noir	Porte	Plein verre
Finition	Brillant	Poignée	Dolce Stil Novo
Design	Plat	Couleur de la poignée	Noir
Finition des composants	Cuivre	Logo	Appliqué
Matériau	Verre		

## Commandes









Technologie de l'afficheur	TFT	Nombre de langues disponible sur l'afficheur	11
Type de commandes	Commandes tactiles	Langues disponibles sur afficheur	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski






## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
Programmes automatiques	50
Recettes personnalisables	10

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Grill chaleur tournante	 Sole
 Sole ventilé		

## Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Décongélation selon le poids	 Levage
 Chauffe-plats	 Mode Sabbath	

## Fonctions de nettoyage

 Pyrolyse	 Pyrolyse Eco
-------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

## Options



<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Smart cooking</b>	Oui
<b>Minuteur</b>	Oui	<b>Mode Expo</b>	Oui
<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</b>	Oui	<b>Préchauffage rapide</b>	Oui
<b>Autres options</b>	Système Smart Cooking, Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Sons ON/OFF		

## Technologie



<b>Capacité (l)</b>	72 l	<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Température minimale</b>	30 °C	<b>Porte</b>	Froide
<b>Température maximale</b>	280 °C	<b>Porte démontable</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Porte intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	2		
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène		
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W		

Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Nombre total de vitres de la porte	4
Puissance résistance sole	1200 W	Fermeture douce	Oui
Puissance résistante voûte	1000 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance grill	1700 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance grill fort	2700 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance circulaire	2000 W	Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
		Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm
		Contrôle de température	Électronique
		Matériau de la cavité	Email Ever Clean

## Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	2,45 MJ
Volume net	70 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0,68 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1,09 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3,92 MJ	Indice d'efficacité énergétique	81 %

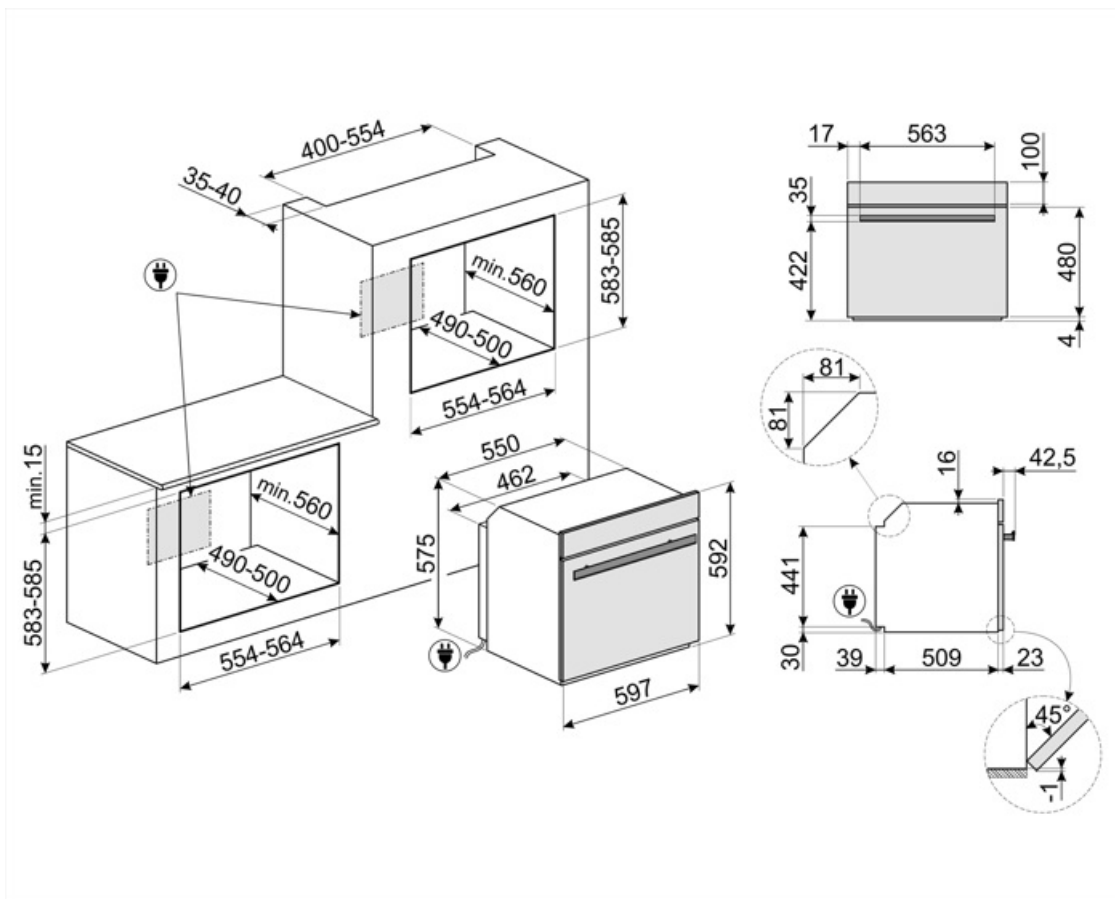
## Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière	2	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm)	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1		

## Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	13 A	Longueur du câble d'alimentation	115 cm
Puissance nominale	3000 W		



## 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



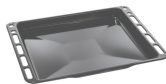
### PR3845X

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.



### 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.



### PR3845N

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

	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.
	Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.		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.
	EASYGUIDE_72dpi		Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.
	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 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.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Résistance sole (cuisson finale) :</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                             |  <p><b>Turbine + Résistance circulaire + grill :</b> La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilée permet de cuisiner avec efficacité et rapidité des aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour des aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.</p>                                                                                                |
|  <p><b>Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) :</b> 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.</p> |  <p><b>Résistance grill ou sole + turbine (cuisson Eco) :</b> 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><b>Gril fort :</b> 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><b>Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) :</b> 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><b>Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :</b> 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.</p>                                                                                                                                               |  <p><b>Porte intérieur plein verre :</b> 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><b>Vitre démontable :</b> 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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  <p><b>Maintien au chaud</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  <p><b>2 lampes halogènes :</b> La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  <p><b>Pyrolyse :</b> en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.</p>                                                                                                                                                  |
|  <p><b>Eco Pyrolyse :</b> en réglant cette fonction, le four effectue un cycle de pyrolyse à 500°C pendant une période de 1,5 heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  <p><b>Chauffe-plats</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



**ECO-logic** : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



**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.



**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.



**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.



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.



Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.



**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.



**Commandes sensibles** : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.



Indique le volume utile de la cavité du four.