

SFP6604PNXE





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

cavité

Mode de cuisson Chaleur tournante

Système de nettoyage Pyrolyse

Code EAN 8017709223526



Esthétique

Dolce Stil Novo Esthétique Type de verre Noir Eclipse **Porte** Couleur Noir Plein verre **Finition** Brillant Poignée Dolce Stil Novo

Design Plat Finition des composants Inox

Matériau Verre Couleur de la poignée Noir

Logo Appliqué

Commandes



Technologie de TFT l'afficheur

Type de commandes Commandes tactiles

Nombre de langues disponible sur l'afficheur

Langues disponibles sur Italiano, English (UK), afficheur

Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programmes / Fonctions

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

SMEG SPA 30/11/2025



Type d'éclairage

de la porte

Eclairage à l'ouverture

Puissance de l'éclairage 40 W

Halogène

Oui

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 Options de Début et fin de cuisson Oui Smart cooking programmation de la Mode Expo Oui durée de cuisson Préchauffage rapide Oui Minuteur Oui Oui Verrouillage commandes / Sécurité enfants **Autres options** Système Smart Cooking, Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Sons ON/OFF Technologie Température minimale 30°C Porte Froide Température maximale 280°C Porte démontable Oui Porte intérieure plein Nombre de niveaux de 5 Oui cuisson verre Nombre de turbines 1 Porte intérieure Oui démontable Nombre de lampes

SMEG SPA 30/11/2025

Nombre total de vitres

de la porte

Fermeture douce

4

Oui



Puissance résistance 1200 W Système de **Tangentiel** refroidissement sole Puissance résistante Conduit de 1000 W Double refroidissement voûte Puissance résistance 1700 W Réduction de la vitesse Oui du système de gril refroidissement Puissance résistance 2700 W gril fort Verrouillage porte Oui pendant la pyrolyse Puissance résistance 2000 W circulaire Dimensions nettes de la 360x460x425 mm cavité (HxLxP) Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture Contrôle de température Électronique de la porte Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Performance / Etiquette Energétique





Classe d'efficacité Α+ Consommation 2,45 MJ énergétique d'énergie en convection forcée Volume net 70 I Consommation 0.68 kWh Consommation 1,09 kWh d'énergie en convection d'énergie en convection naturelle Nombre de cavités 1 Consommation

Consommation 3,92 MJ Nombre de cavités 1
d'énergie en mode Indice d'efficacité 81 %
conventionnel énergétique

end on the same of the same of

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 2
Lèchefrite émaillé 1
Lèchefrite émaillé 1
Lèchefrite émaillé 1
Lèchefrite émaillé 1
profond (40 mm)

Grille intégrée au 1
lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1
sortie totale

Raccordement électrique

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

SMEG SPA 30/11/2025



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



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 woodfired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



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.





SMEG SPA 30/11/2025



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



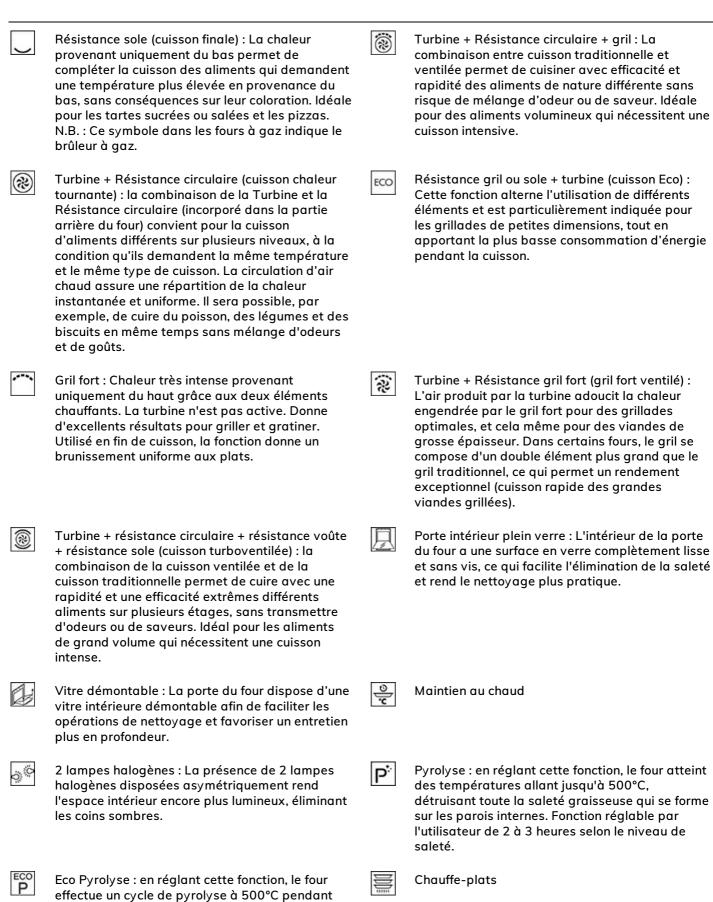
Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



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.

SMEG SPA 30/11/2025





SMEG SPA 30/11/2025

une période de 1,5 heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne

sont pas excessivement sales.





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.



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.



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.



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 lèche-frites 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.



Commandes sensitives : 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.



Indique le volume utile de la cavité du four.

SMEG SPA 30/11/2025