

# SFP6604STNR

SMEG  
ELITE

Esthétique Dolce Stil Novo  
EAN13: 8017709244514

Famille: Fours  
Esthétique: Dolce Stil Novo  
Alimentation: Electrique  
Catégorie: 60 cm  
Mode de cuisson: Chaleur tournante avec vapeur assistée  
Couleur: Noir  
Système de nettoyage: Pyrolyse  
Classe d'efficacité énergétique: A+



## TYPE



• Mode de cuisson: Chaleur tournante avec vapeur assistée

- Famille: Fours
- Catégorie: 60 cm
- Technologie vapeur: Smart Steam
- Alimentation: Electrique

## ESTHÉTIQUE

- Couleur: Noir
- Finition: Glossy
- Esthétique: Dolce Stil Novo
- Finition des composants: Cuivre
- Type de verre: Noir Eclipse
- Poignée: Dolce Stil Novo

- Décoration / Couleur spéciale: --NA--
- Série: Dolce Stil Novo
- Couleur: Noir
- Matériau: Verre
- Porte: Plein verre
- Couleur de la poignée: Noir

## COMMANDES



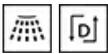
- Afficheur: Oui
- Type de commandes: Commandes tactiles

## PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle



Autres fonctions vapeur



Fonctions de nettoyage



Fonctions de cuisson avec technologie Smart Steam



Fonctions supplémentaires



- Nombre de fonctions: 15
- Programmes automatiques: 50
- Niveaux de vapeur: 3
- Recettes personnalisables: 10

## OPTIONS



- Minuteur: Oui
- Puissance Eco: Oui
- Verrouillage commandes / Sécurité enfants: Oui
- Autres options: Système Smart Cooking, Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Sons

- Programmateur / Minuteur: Electronique
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Mode Expo: Oui
- Smart cooking: Oui

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



- Commandes du four: Electronique
- Contrôle de température: Electronique

- Température minimum: 30 °C
- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports latéraux en métal
- Nombre de lampes: 2
- Lumière remplaçable par l'utilisateur: Oui
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Porte démontable: Oui
- Porte intérieure démontable: Oui
- Système de fermeture Soft Close: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Capacité réservoir: 1,2 l
- Puissance résistance gril: 1700 W
- Puissance résistance circulaire: 2000 W

- Température maximum: 280 °C
- Nombre de niveaux de cuisson: 5
- Génération de l'afficheur: 1er génération
- Technologie de l'afficheur: TFT
- Type d'éclairage: Halogène
- Système de nettoyage: Pyrolyse
- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Porte: Froide
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre total de vitres de la porte: 4
- Thermostat de sécurité: Oui
- Verrouillage porte pendant la pyrolyse: Oui
- Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte: Oui
- Puissance résistance gril fort: 2700 W
- Dimensions nettes de la cavité (HxLxP): 360x460x425 mm

## PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE



- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 3.92 MJ
- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en convection forcée: 2.45 MJ

- Classe d'efficacité énergétique: A+
- Volume net: 70 l
- Consommation d'énergie en convection naturelle: 1.09 kWh
- Consommation d'énergie en convection forcée: 0.68 kWh

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Tension (V): 220-240 V
- Intensité (A): 13 A

- Puissance nominale: 3000 W
- Fréquence (Hz): 50/60 Hz

## ACCESSOIRES INCLUS

- Grille avec arrêt arrière: 2
- Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm): 1
- Kit rails télescopiques à sortie totale: 1

- Grille intégrée au lèchefrite: 1
- Lèchefrite émaillé profond (40 mm): 1

## ACCÉSSOIRES EN OPTION

- 1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.:

### GT1P-2

- Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm: **PALPZ**
- Profilé cache champ inox pour gamme fours hauteur 45 cm SF4140/ SFP4120 / SF4120 / SF4109 / SFP4390 / SF4390 / SF4309 et machines à café CMSC / CMS: **PR3845X**

- 1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.:

### GT1T-2

- Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm : **PPR2**
- Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes: **PRTX**
- Profilé cache champ inox pour gamme fours hauteur 45 cm SF4604/ SF4603 et machines à café CMS4601: **PR3845N**



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.



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.



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 temporisée : 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.



Détartrage : La fonction de détartrage est essentielle pour éliminer les dépôts excessifs dans le réservoir et permettre au produit de fonctionner parfaitement. La nécessité d'effectuer cette opération est indiquée par le produit lui-même.



Porte froide 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.



ELECTRIC\_72dpi



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 pyrolytique 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 Fresh Touch : Dans les fours avec porte Fresh Touch, 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.



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 sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou 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



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 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.



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.



Turbine + Résistance circulaire + gril : 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.



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.



Turbine + Résistance gril (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 gril (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.



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.



Gril ventilé avec vapeur assistée : La chaleur intense du gril est distribuée par la turbine et associée à l'injection de vapeur, ce qui permet de griller de façon optimale même les viandes les plus épaisses, sans les assécher à l'intérieur.



Système de cuisson avec vapeur assistée : Les nouveaux fours à vapeur Smeg combinent la cuisson à la vapeur et la cuisson traditionnelle pour maximiser la saveur. La vapeur est injectée directement dans la cavité par la buse et elle répartie uniformément par la turbine obtenant d'excellents résultats de cuisson pour la viande et les produits de boulangerie. La cuisson à la vapeur assistée réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments. La vapeur réduit également la quantité de matières grasses ajoutées et vous permet de cuisiner plus sainement.



Ventilé + vapeur assistée : la chaleur intense est renforcée par l'injection de vapeur qui accélère la cuisson sans sécher les aliments. Idéal pour les biscuits, les gâteaux et la cuisine multi-niveaux.



Base thermoventilée + vapeur assistée : la chaleur intense est renforcée par l'injection de vapeur qui accélèrent la cuisson tout en gardant les aliments mous et juteux. Idéal pour les tourtes farcies.



Chaleur tournante avec vapeur assistée : La chaleur intense est renforcée par des injections de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Idéale pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.



Turbo avec vapeur assistée : Elle permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Idéale pour les gros volumes d'aliments ou les aliments nécessitant une cuisson intensive. Les injections de vapeur accélèrent la cuisson sans sécher les aliments.



Porte intérieur tout 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.



KEEP\_WARM\_72dpi



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 grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



Chauffe-plats



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.



PROVING\_72dpi



Eco Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four effectue un cycle de pyrolyse à 500°C pendant une période de deux heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.



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.



Smart Steam : Les fours à vapeur Smart Steam combinent la cuisson à la vapeur avec la cuisson traditionnelle pour maximiser la saveur. Avec le système VAPOR CHEF, le four est en mesure de calculer et de charger automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson désirée, en évitant les gaspillages. La vapeur est injectée, de 3 façons possibles, directement dans la cavité et répartie uniformément par la ventilation, améliorant ainsi les résultats de la cuisson traditionnelle et maintenant l'hydratation correcte du plat. La cuisson à la vapeur Smart Steam réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments. La vapeur réduit également la quantité de matières grasses ajoutées et vous permet de cuisiner plus sainement.



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.



Nettoyage du réservoir : Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le réservoir environ une fois tous les 2-3 mois.



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.



Touch Control : Présents sur certains modèles de fours, tables de cuisson, hottes et lave-vaisselle, ils activent la fonction d'une simple pression du doigt.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.

