

## SFPR9604TNR







Catégorie 90 cm Hauteur réduite 48 cm

**Famille** Fours Alimentation Electrique Source de chaleur première Electrique

cavité

Mode de cuisson Chaleur tournante

Système de nettoyage Pyrolyse

Code EAN 8017709299705



### 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 Cuivre

Matériau Verre Couleur de la poignée Noir Appliqué Logo

#### Commandes



l'afficheur

Nom afficheur VivoScreen Technologie de TFT

Type de commandes

Complètement tactile

évolué

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 48 Programmes automatiques Recettes personnalisables 64



Nombre de lampes

Type d'éclairage

2

Halogène

#### Fonctions de cuisson traditionnelle Chaleur brassée Statique Chaleur tournante ECO Gril fort Chaleur tournante turbo Gril fort ventilé Sole ventilé Sole Pizza Fonctions supplémentaires Décongélation selon le temps Décongélation selon le poids Levage Maintien au chaud Chauffe-plats Mode Sabbath Fonctions de nettoyage Pyrolyse **Options** Options de Début et fin de cuisson Oui Mode Expo programmation de la Mode vidéo tutoriel Oui durée de cuisson **Guide tactile** Oui Minuteur Oui Oui, les 10 dernières Chronologie 2 Minuteur réglable fonctions utilisées Verrouillage Oui Oui Préchauffage rapide commandes / Sécurité Instant Go Oui enfants **Autres options** Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons Smart cooking Oui **Technologie** 25 °C Arrêt éléments Température minimale Oui chauffants à l'ouverture Température maximale 280°C de la porte Nombre de niveaux de Type d'ouverture de la **Abattante** cuisson porte Nombre de turbines 3

SMEG SPA 30/11/2025

Porte

Porte démontable

Froide

Oui



Lumière rempl par l'utilisateu	-	Oui	Porte intérieure plein verre	Oui
Puissance de l'éclairage Eclairage à l'ouverture de la porte		40 W	Porte intérieure démontable	Oui
		Oui		
			Nombre total de vitres	4
Puissance résistance		1700 W	de la porte	
sole			Fermeture douce	Oui
Puissance rési voûte	stante	1200 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance gril		1700 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance gril fort Puissance résistance circulaire		2900 W	Réduction de la vitesse du système de	Oui
		1550 W	refroidissement	
			Dimensions nettes de la	283x724x418 mm
Puissance rési		1550 W	cavité (HxLxP)	
circulaire n°2			Contrôle de température	Électronique
			Matériau de la cavité	Email Ever Clean

## Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité Consommation A+ 4,64 MJ énergétique d'énergie en convection forcée 85 I Volume net Consommation 1,29 kWh Consommation 0,74 kWh d'énergie en convection d'énergie en convection forcée naturelle Nombre de cavités Consommation 2,66 MJ Indice d'efficacité 81,3 % d'énergie en mode conventionnel énergétique

#### Accessoires inclus



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

### Raccordement électrique

Tension 220-240 V Fréquence 50/60 Hz Intensité 15 A Longueur du câble 150 cm Puissance nominale 3300 W d'alimentation



# **Accessoires Compatibles**

#### **BNP608T**



Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### Symbols glossary



Triple turbine: Le four est équipé d'un système exclusif à trois turbines: les deux grandes turbines latérales avec deux résistances circulaires distribuent l'air de manière périmétrale dans la cavité, tandis que la petite turbine centrale augmente la ventilation en créant un tourbillon de chaleur vertical. La température est ainsi uniforme et permet de cuire de manière homogène sur plusieurs niveaux (5 disponibles), comme dans les cuisinières professionnelles



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.



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.



	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.	<b>®</b>	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.
ECO	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.
<b>€</b>	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.
8	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.	48 cm +	48 cm: Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.
	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	Ö, Ö	2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
P	Pyrolyse: en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C,		Chauffe-plats

SMEG SPA 30/11/2025

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.



Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction.



4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Vivo Compact : Ecran de 4,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs



Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.



INSTANT GO: l'activation de cette option permet de commencer la cuisson immédiatement. Le préchauffage est inclus dans le temps de cuisson et le four atteindra progressivement la température souhaitée. Particulièrement adaptée aux aliments surgelés.