SFPR9604TNR

Catégorie	90 cm Hauteur réduite 48 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709299705



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

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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
Programmes automatiques	48
Recettes personnalisables	64

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- ECO
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole
- Sole ventilé
- 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 programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Minuteur	oui
Minuteur réglable	2
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	oui
Autres options	Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons
Smart cooking	oui
Mode Expo	oui
Mode vidéo tutoriel	oui
Guide tactile	oui
Chronologie	Oui, les 10 dernières fonctions utilisées
Préchauffage rapide	oui
Instant Go	oui

Technologie

Capacité (l)	85 l
Température minimale	25 °C
Température maximale	280 °C
Nombre de niveaux de cuisson	4
Nombre de turbines	3
Nombre de lampes	2
Puissance résistance circulaire n°2	1550 W
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte	Froide

Type d'éclairage	Halogène	**Porte démontable**	oui
Lumière remplaçable par l'utilisateur	oui	**Porte intérieure plein verre**	oui
Puissance de l'éclairage	40 W	**Porte intérieure démontable**	oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	**Nombre total de vitres de la porte**	4
Puissance résistance sole	1700 W	**Fermeture douce**	oui
Puissance résistante voûte	1200 W	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Puissance résistance gril	1700 W	**Conduit de refroidissement**	Double
Puissance résistance gril fort	2900 W	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	oui
Puissance résistance circulaire	1550 W	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	283x724x418 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**	4.64 MJ
Volume net	85 l	**Consommation d'énergie en convection forcée**	1.29 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	0.74 kWh	**Nombre de cavités**	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	2.66 MJ	**Indice d'efficacité énergétique**	81.3 %

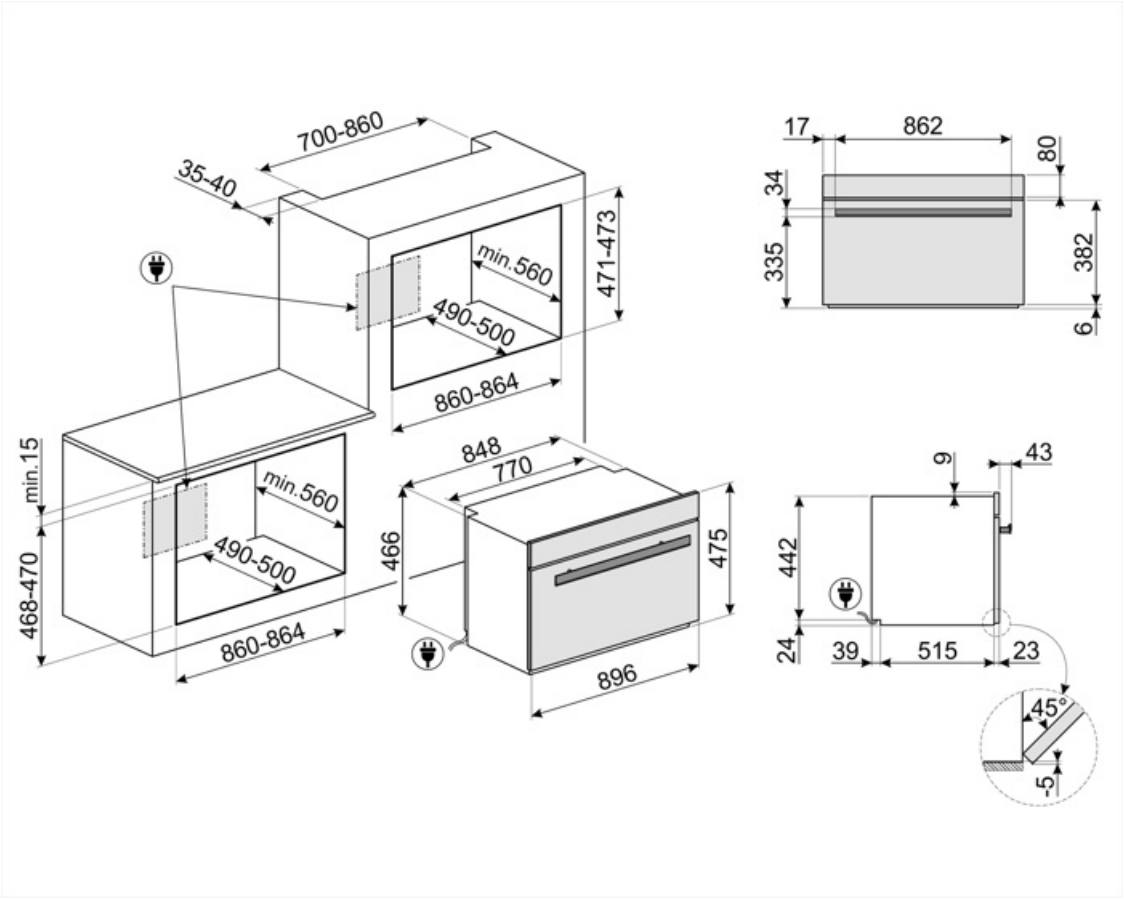
Accessoires inclus



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

Raccordement électrique

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


700-860
35-40
471-473
min.560
490-500
860-864
min.15
468-470
min.560
490-500
860-864
848
770
466
475
896
17
862
80
34
335
382
6
9
43
442
24
39
515
23
45°
5

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



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.



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



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.



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 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.



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.



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.



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



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 (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.

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

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.

Chauffe-plats

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.