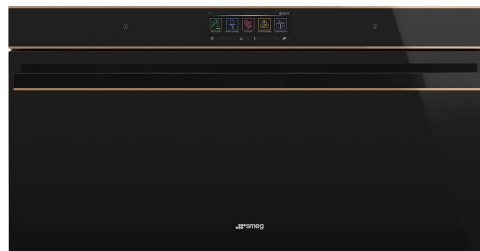


SFPR9606WTPNR




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	8017709276164



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 max	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

Minuteur	Oui
Minuteur réglable	3
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui

Autres options

Début et fin de cuisson

Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons

Cuisson avec sonde Oui

Cuissons enchaînées Oui, jusqu'à 3

Smart cooking

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)	70 l
Température minimale	30 °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'éclairage	Halogène	Type d'ouverture de la porte	Abattante
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui		
Puissance de l'éclairage	40 W	Porte	Froide
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Porte démontable	Oui
Puissance résistance sole	1700 W	Porte intérieure plein verre	Oui
Puissance résistante voûte	1200 W	Porte intérieure démontable	Oui
Puissance résistance grill	1700 W	Nombre total de vitres de la porte	4
Puissance résistance grill fort	2900 W	Fermeture douce	Oui
Puissance résistance circulaire	1550 W	Système de refroidissement	Tangentiel
		Conduit de refroidissement	Double
		Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
		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	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1	Sonde de cuisson	Oui, un seul point
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Raccordement électrique

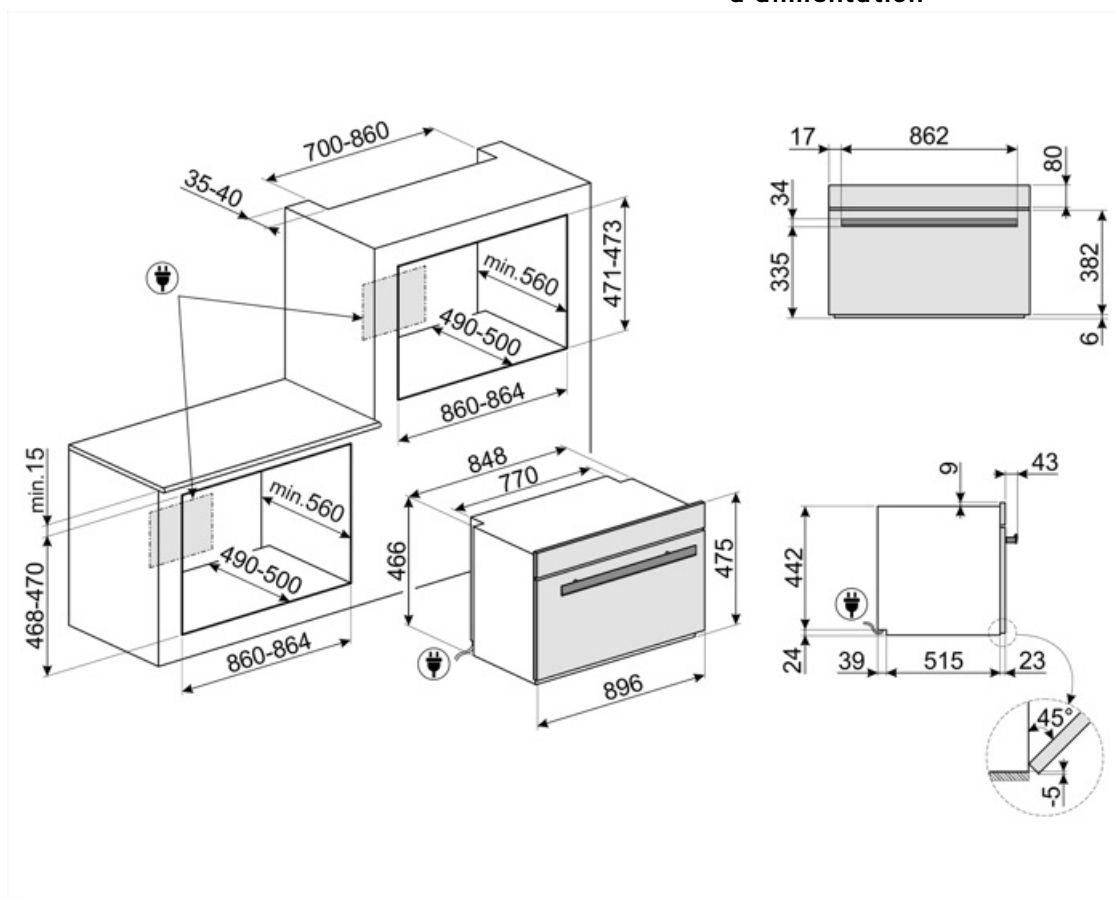
Tension	220-240 V	Puissance nominale	3300 W
Type de prise	Non	Fréquence	50/60 Hz

Intensité

15 A

Longueur du câble
d'alimentation

150 cm

















Accessoires Compatibles













BNP608T



















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



Symbols glossary

 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Afficheur Vivo Max : Ecran de 6,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Electrique</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>

 <p>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>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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).</p>
 <p>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 pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Maintien au chaud</p>

- | | |
|--|---|
|  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Chaque-plats</p> |  <p>Il est possible d'afficher la température détectée par la sonde et de définir un objectif de température à atteindre par l'aliment. Lorsque le cœur du plat atteint la température désirée, la cuisson s'arrête.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Appareils connectés au réseau via la technologie Wi-Fi. Avec l'application SmegConnect, vous pouvez contrôler et gérer vos appareils à distance via des smartphones et des tablettes (iOS et Android).</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Cuissons enchaînées : Vous pouvez configurer jusqu'à 3 étapes de cuisson dans la même recette en modifiant la fonction, la durée et/ou la température. A la fin d'une phase, la suivante démarre automatiquement.</p> |  <p>Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèches-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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p> |
|  <p>Appareil avec connexion réseau Wi-Fi.</p> |  <p>Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.</p> |



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.