

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 disponibles sur l'afficheur | 11 |
| Technologie de l'afficheur | TFT | Langues disponibles sur l'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 | | Leverage |
| | 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 | Smart cooking | Oui |
| Minuteur | Oui | Mode Expo | Oui |
| Minuteur réglable | 3 | Mode vidéo tutoriel | Oui |
| Verrouillage commandes / Sécurité enfants | Oui | Guide tactile | Oui |
| Autres options | Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons | Chronologie | Oui, les 10 dernières fonctions utilisées |
| Cuisson avec sonde | Oui | Préchauffage rapide | Oui |
| Cuissons enchaînées | Oui, jusqu'à 3 | Instant Go | Oui |

Technologie



| | | | |
|-------------------------------------|--------|--|--------|
| Capacité (l) | 70 l | Puissance résistance circulaire n°2 | 1550 W |
| Température minimale | 30 °C | Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui |
| Température maximale | 280 °C | | |
| Nombre de niveaux de cuisson | 4 | | |
| Nombre de turbines | 3 | | |
| Nombre de lampes | 2 | | |

| | | | |
|---------------------------------------|----------|---|------------------|
| Type d'éclairage | Halogène | Type d'ouverture de la porte | Abattante |
| Lumière remplaçable par l'utilisateur | Oui | Porte | Froide |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Porte démontable | Oui |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | Porte intérieure plein verre | Oui |
| Puissance résistance sole | 1700 W | Porte intérieure démontable | Oui |
| Puissance résistante voûte | 1200 W | Nombre total de vitres de la porte | 4 |
| Puissance résistance gril | 1700 W | Fermeture douce | Oui |
| Puissance résistance gril fort | 2900 W | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Puissance résistance circulaire | 1550 W | 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

| | | | |
|--|----------|---|----------|
|  | A+ | Consommation d'énergie en convection forcée | 4,64 MJ |
| 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

| | | | |
|---|---|---|--------------------|
|  | 1 | Kit rails télescopiques à sortie totale | 1 |
|  | 1 | Sonde de cuisson | Oui, un seul point |
| Grille intégrée au lèchefrite | 1 | | |

Raccordement électrique

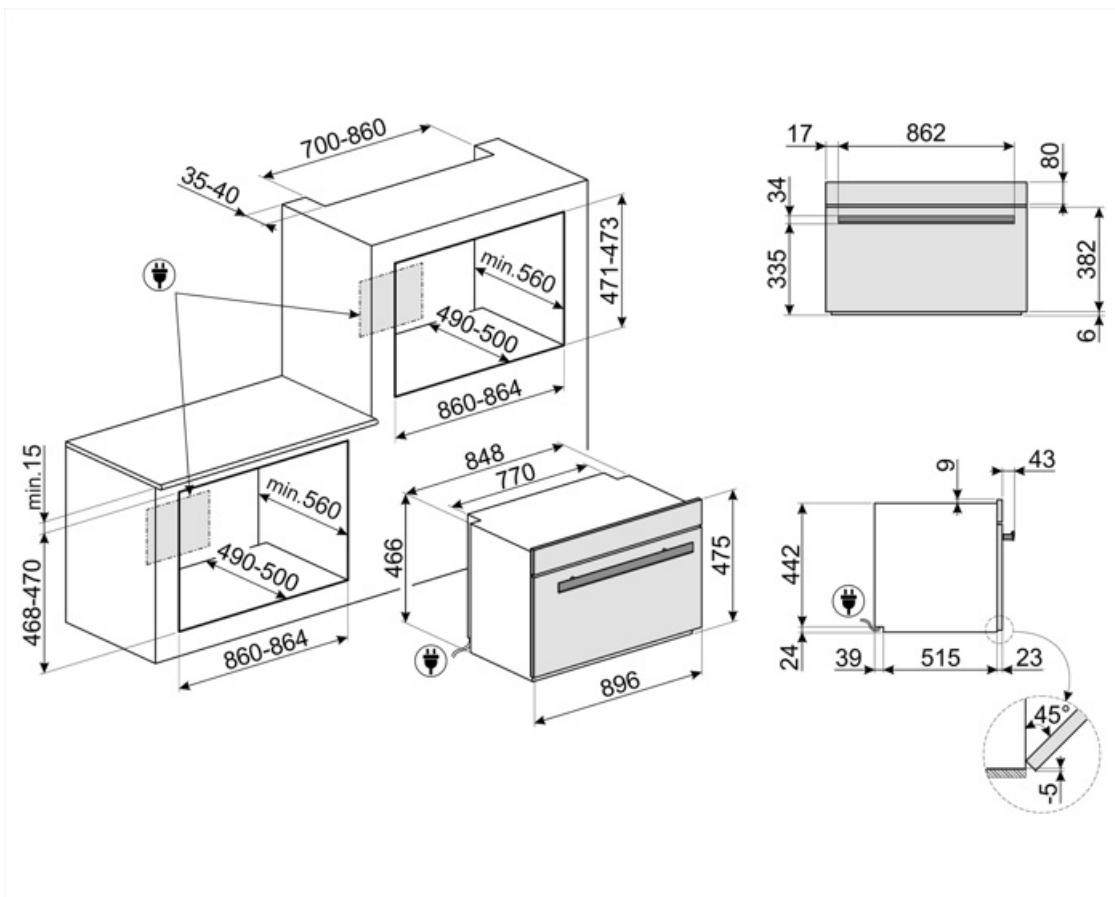
| | | | |
|---------------|-----------|--------------------|----------|
| Tension | 220-240 V | Puissance nominale | 3300 W |
| Type de prise | Non | Fréquence | 50/60 Hz |

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



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 périphérique 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.



Afficheur Vivo Max : Ecran de 6,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs



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



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.



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.



Électrique



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.



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 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.



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.



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.



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.



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.



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.



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 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).



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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).



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.



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.



Appareil avec connexion réseau Wi-Fi.



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.



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.



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.



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



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.