SPR24UIMAN

Taille du centre de cuisson	24"
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709347703



Esthétique

DIGI screen

Couleur de la façade	Noir Mat
Esthétique	SPR - Professional
Couleur	Noir mat
Finition	Satiné
Série	Professionnel
Couleur de la table de cuisson	Inox

Manettes de commande	Nouveau design Smeg avec virole moletée
Nombre de manettes	2
Type d'afficheur	Tactile
Poignée	Nouveau design Smeg avec poignée moletée
Couleur de la poignée	Inox brossé
Pieds	Inox

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée
- Pizza

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage

Vapor Clean

Options des tables de cuisson

Minuterie fin de cuisson	4	**Mode puissance Eco**	Oui
Minuteur	1	**Option Multizone**	Oui

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 4

Avant gauche - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Arrière gauche - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 14.5 cm

Arrière droit - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 21.0 cm

Nombre de zones flexibles	1	**Adaptation automatique au diamètre des casseroles**	Oui
Puissance booster de la Multizone de gauche	3,70 kW	**Indication minimale diamètre d'utilisation**	Oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui	**Indicateur zone sélectionnée**	Oui
Auto-arrêt en cas de débordement	Oui	**Affichage chaleur résiduelle**	Oui

Caractéristiques techniques four principal

Nombre de lampes	1	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Nombre de turbines	1	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Capacité brute (litres)	79 l	**Puissance résistance sole**	1200 W
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Puissance résistance voûte**	1000 W
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Puissance résistance gril**	1700 W
Type d'éclairage	Halogène	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Minuteur	**Type de gril**	Electrique
Porte démontable	Oui	**Système de fermeture douce de la porte**	Oui
Vitre intérieure démontable	Oui		

Options four principal

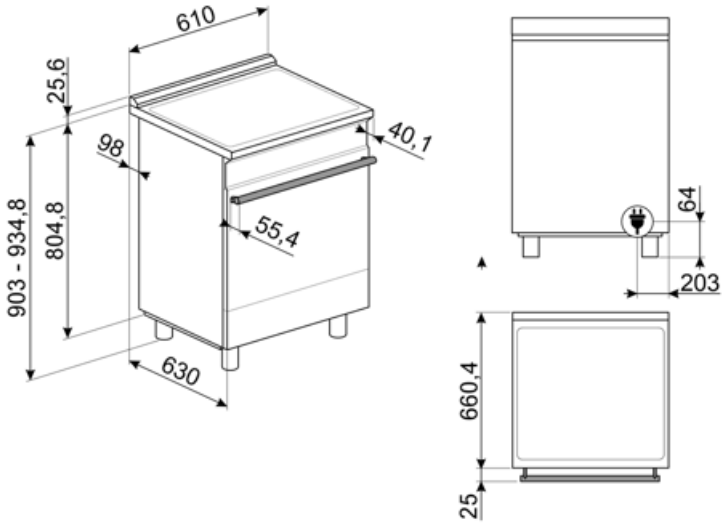
Température minimum	66 °C	**Température maximum**	260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille four support lèchefrite avec arrêt arrière	2	**Sonde de cuisson**	1

Raccordement électrique

Intensité (A)	30 A	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	120 cm
Tension (V)	208/240 V	**Fréquence (Hz)**	60 Hz
Type de câble d'alimentation installé	Oui, biphasé	**Type de prise**	(B) NEMA 14-50P

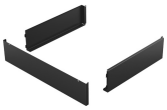


Compatible Accessories



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



KITTKSPR24

Plinthe, 90 cm, trois côtés, noir, pour centres de cuisson 24" SPR



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



SFLK1

Sécurité enfants

Alternative products



SPR24UIMMW

Couleur: Blanc Mat



SPR24UIMANX

Couleur: Noir mat



SPR24UIMX

Couleur: Inox

Symbols glossary



Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface



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.



Afficheur Digital



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.



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.



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.



Effet fantôme rétro-éclairé pour le Slider compact



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois 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.

B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



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.



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.

Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

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.

Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.

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.

Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.

Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.

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.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

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).

Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.

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.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.

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.

Minuterie : La minuterie permet de programmer l'extinction des zones de cuisson après un temps de fonctionnement réglé, variant de 1 à 99 minutes. Une fois la période préréglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.

Indique le volume utile de la cavité du four.