SPR30UIMAN

Taille du centre de cuisson	30"
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	8017709347734



Esthétique

Design	Carré
Couleur de la façade	Noir Mat
Finitions du bandeau de commandes	Inox
Esthétique	SPR - Professional
Logo	Appliqué
Couleur	Noir mat
Position du logo	Bandeau sous le four
Série	Professionnel
Couleur de la table de cuisson	Inox

Type de commandes	Manettes
Couleur des LED	Rouge
Manettes de commande	Nouveau design Smeg avec virole moletée
Couleur des manettes	Inox
Nombre de manettes	6
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type d'afficheur	Tactile
Poignée	Nouveau design Smeg avec poignée moletée
Couleur de la poignée	Inox brossé

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

Option Multizone	Oui

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 4

Avant gauche - 1.30 kW - Booster 1.40 kW

Arrière gauche - 2.30 kW - Booster 3.00 kW

Avant droit - 2.30 kW - Booster 3.00 kW

Arrière droit - 1.30 kW - Booster 1.40 kW

Nombre de foyers avec booster	4
Nombre de zones flexibles	1
Puissance booster de la Multizone de gauche	3,70 kW
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui
Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui
Indicateur zone sélectionnée	Oui
Affichage chaleur résiduelle	Oui

Caractéristiques techniques four principal

Nombre de lampes	2
Nombre de turbines	1
Capacité brute (litres)	129 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	6
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Minuteur
Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de vitres de la porte du four	3
Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance sole	1700 W
Puissance résistance voûte	1200 W
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2900 W
Puissance résistance circulaire	2700 W
Type de gril	Electrique
Système de fermeture douce de la porte	Oui

Options four principal

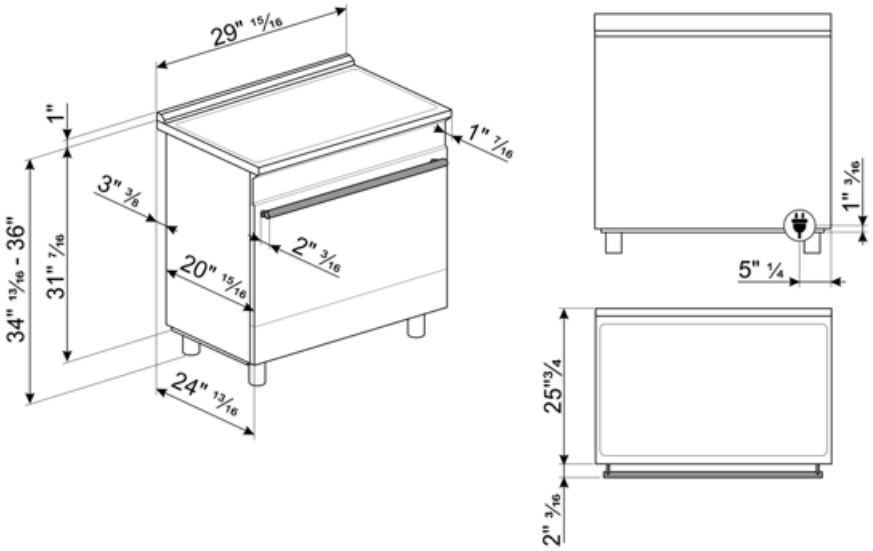
Température minimum	66 °C	**Température maximum**	260 °C

Accessoires inclus four principal

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

Raccordement électrique

Intensité (A)	50 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	**Borne de raccordement**	3 pôles



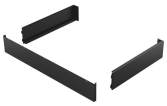
Compatible Accessories

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.

KITTKSPR30



Plinthe, 90 cm, trois côtés, noir, pour centres de cuisson 30" 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

GT3T



PALPZ



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

SFLK1



Sécurité enfants

TPKPLATE



Plaque Teppan Yaki universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Alternative products



SPR30UIMANX

Couleur: Noir mat



SPR30UIMMW

Couleur: Blanc Mat



SPR30UIMX

Couleur: Inox

Symbols glossary



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



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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



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.



Option Booster : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.



Commandes par manettes



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.



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.

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.

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

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.

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.

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.

6 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 6 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.