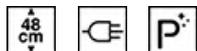
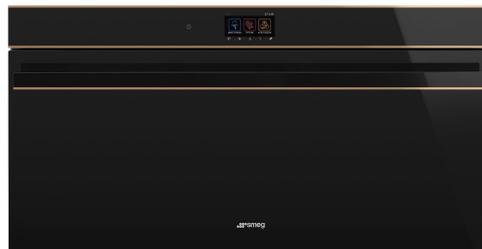


# SFPR9604TNR



Famille	Fours
Catégorie	Surbaissé 90 cm
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Commandes du four	Electronique
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	9
Programmes automatiques	48
Recettes personnalisables	64

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Thermo-ventilé
 Chaleur tournante turbo	 ECO	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Grill chaleur tournante	 Sole
 Sole ventilé	 Pizza	

## Fonctions supplémentaires

 Maintien au chaud	 Décongélation selon le temps	 Décongélation selon le poids
 Chauffe-plats	 Levage	 Shabbat

## Fonctions de nettoyage

 Pyrolyse
---

## Options



<b>Programmateur / Minuteur</b>	Electronique	<b>Smart cooking</b>	Oui
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Mode Expo</b>	Oui
<b>Minuteur</b>	Oui	<b>Modalité vidéo démo-tutoriel</b>	Oui
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Guide tactile</b>	Oui
<b>Minuteur réglable</b>	3	<b>Chronologie</b>	Oui, les 10 dernières fonctions utilisées
<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</b>	Oui	<b>Préchauffage rapide</b>	Oui
<b>Autres options</b>	Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Sons ON/OFF, Volume sons, Luminosité	<b>Gestion du préchauffage</b>	Oui

## Tech



<b>Contrôle de température</b>	Electronique	<b>Puissance résistance circulaire</b>	1550 W
<b>Température minimum</b>	30 °C	<b>Puissance résistance circulaire n°2</b>	1550 W
<b>Température maximum</b>	280 °C		
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean		

Nombre de niveaux de cuisson	4	Type d'ouverture de la porte	Abattante
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	Porte	Froide
Turbine	3	Porte démontable	Oui
Nombre de lampes	2	Porte intérieure plein verre	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Porte intérieure démontable	Oui
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	Nombre total de vitres de la porte	4
Puissance de l'éclairage	40 W	Nombre de vitres thermo réfléchissantes	2
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Système de fermeture Soft Close	Oui
Puissance résistance sole	1700 W	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance résistante voûte	1200 W	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Puissance résistance grill	1700 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance grill fort	2900 W	Conduit de refroidissement	Double
		Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
		Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	283x724x418 mm

## Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	1.29 kWh
Volume net	85 l	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en convection naturelle	0.74 kWh	Indice d'efficacité énergétique	81.3 %
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle	2.66 MJ	Volume brut	100 l
Consommation d'énergie par cycle en convection forcée	4.64 MJ		

## Accessoires inclus

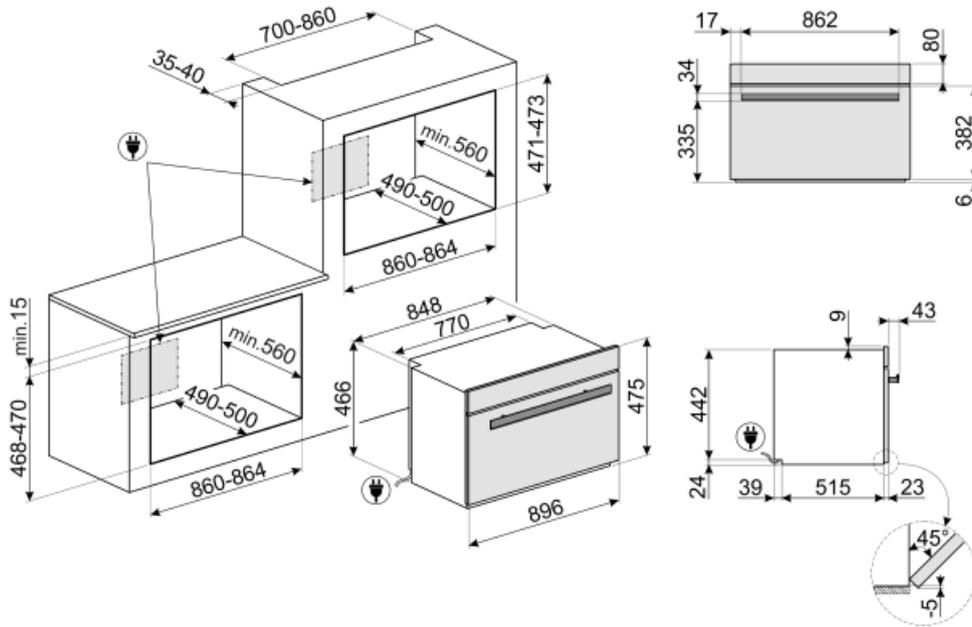


Grille avec arrêt arrière	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Grille intégrée au lèchefrite	1	Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1

## Raccordement électrique

Tension (V) 220-240 V  
 Puissance nominale 3300 W  
 Intensité (A) 15 A

Fréquence (Hz) 50/60 Hz  
 Longueur du câble d'alimentation (cm) 115 cm



---

## Not included accessories

---



### BNP608T

Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### SFLK1

Sécurité enfants



### GTT

\*\*Totally extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



### PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



### GTP

\*\*Partially extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

## Symbols glossary (TT)

 <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>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>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>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 temporisée : 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>...</p>	 <p>Porte froide 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>Electric</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 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.</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 ou 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><b>Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) :</b><br/>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><b>Résistance sole (cuisson finale) :</b> 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><b>Turbine + Résistance circulaire + grill :</b> La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilée permet de cuisiner avec efficacité et rapidité des aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour des aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.</p>  |  <p><b>Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) :</b> 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><b>Résistance grill ou sole + turbine (cuisson Eco) :</b> 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><b>Turbine + Résistance grill fort (grill fort ventilé) :</b> L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.</p>   |
|  <p><b>Turbine + Résistance grill fort (grill fort ventilé) :</b> L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).</p> |  <p>...</p>  |
|  <p><b>Fonction pizza :</b> Turbine + Résistance grill + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au grill 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.</p>   |  <p><b>Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :</b> 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><b>48 cm :</b> 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><b>Porte intérieur plein verre :</b> 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>   |

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | 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.   |    | KEEP_WARM_72dpi  |
|    | 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 grasseuse 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.   |  | ...  |