SFP9395X1

Catégorie	90 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709239381



Esthétique

Esthétique	Classica
Couleur	Inox
Finition	Anti-trace
Design	Plat
Matériau	Inox
Type d'inox	Brossé
Type de verre	Noir Eclipse
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type de sérigraphie	Symboles
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Poignée	Classica
Couleur de la poignée	Inox
Logo	Embouti
Esthétique des manettes	Classica
Couleur des manettes	Effet inox

Commandes

Technologie de l'afficheur	TFT
Type de commandes	Manettes
Nombre de langues disponible sur l'afficheur	11
Langues disponibles sur afficheur	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, English (AU)
Nombre de manettes	2

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
Programmes automatiques	50
Recettes personnalisables	10

Fonctions de cuisson traditionnelle

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

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps
- Décongélation selon le poids
- Levage
- Chauffe-plats
- Shabbat

Fonctions de nettoyage

- Pyrolyse
- Pyrolyse Eco

Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Minuteur	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui
Autres options	Système Smart Cooking, Maintien au chaud, Eco-Light
Smart cooking	Oui
Mode Expo	Oui
Préchauffage rapide	Oui

Technologie

Température minimale	30 °C
Température maximale	280 °C
Nombre de niveaux de cuisson	5
Nombre de turbines	3
Nombre de lampes	2
Type d'éclairage	Halogène
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte	Froide
Porte démontable	Oui
Porte intérieure plein verre	Oui
Porte intérieure démontable	Oui

Puissance résistance sole	1700 W
Puissance résistante voûte	1200 W
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2900 W
Puissance résistance circulaire	1850 W
Puissance résistance circulaire n°2	1850 W

Nombre total de vitres de la porte	4
Fermeture douce	Oui
Système de refroidissement	Tangentiel
Conduit de refroidissement	Double
Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm
Contrôle de température	Électronique
Matériau de la cavité	Email Ever Clean

Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A+
Volume net	115 l
Consommation d'énergie en convection naturelle	0.84 KWh
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.02 MJ

Consommation d'énergie en convection forcée	5.22 MJ
Consommation d'énergie en convection forcée	1.45 KWh
Nombre de cavités	1
Indice d'efficacité énergétique	81,6 %

Accessoires inclus



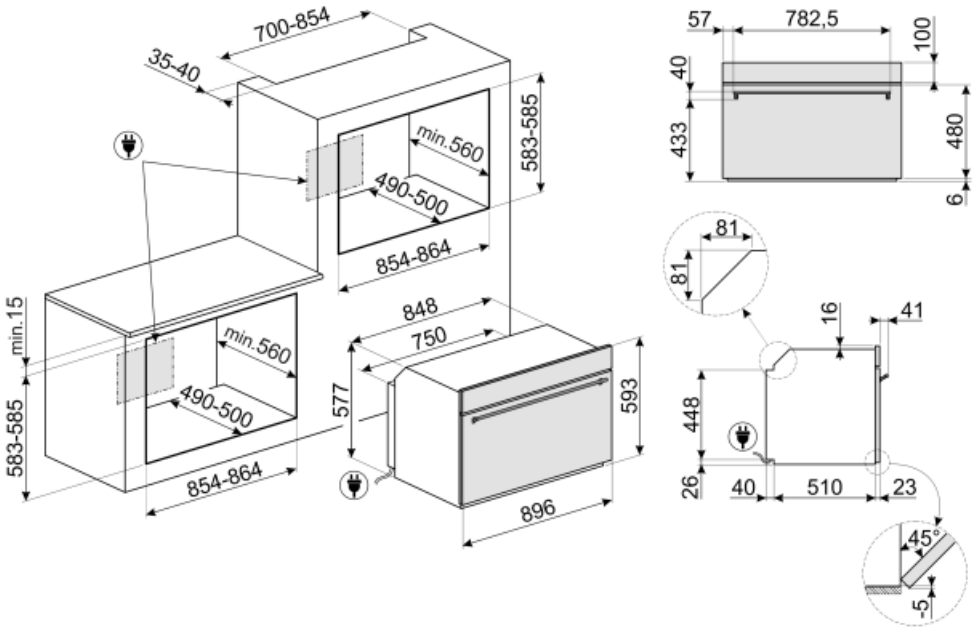
Grille avec arrêt arrière	1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	2

Grille intégrée au lèchefrite	1
Kit rails télescopiques à sortie totale	1

Raccordement électrique

Tension	220-240 V
Intensité	18 A
Puissance nominale	4000 W

Tension	380-415 V
Fréquence	50/60 Hz
Longueur du câble d'alimentation	115 cm


700-854
35-40
min.560
490-500
583-585
854-864
min.15
583-585
min.560
490-500
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

Not included accessories



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.



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



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.

Symbols glossary (TT)



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



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.



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



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.



EASYGUIDE_72dpi



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.



Electrique



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.



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 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



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 + gril : 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.

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).

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

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.

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.

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.

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.

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.

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

Eco Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four effectue un cycle de pyrolyse à 500°C pendant une période de 1,5 heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.