

SFP9395X

classica

SMEG ELITE

Four multifonction, pyrolyse, 90 cm,
inox anti-trace / verre noir,
chaleur tournante
Classe énergétique B

EAN13: 8017709212575

17 fonctions (dont 2 de nettoyage pyrolyse)

Manette de commande Classica

Programmateur électronique Smart Cooking :
Départ et fin de cuisson avec signal sonore
(le four s'arrête automatiquement)

Afficheur TFT Easy Guide avec menu interactif

46 recettes automatiques dont cuisson
basse température

10 recettes personnalisables et 4 modes de décongélation

Contrôle électronique de température

Température min 30° - maxi 280°C

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite, **chaleur tournante turbo**

Levage, Décongélation, Mode Shabbat

Menu programmes supplémentaires :
mode Expo, puissance Eco (<2,3 kW)
verrouillage commandes (**sécurité enfants**)

Maintien au chaud et Eco light

Nettoyage Pyrolyse Eco 2h

Cycle Pyrolyse réglable de 2h à 3h

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 77 litres, brut 90 litres

Dimensions nettes de la cavité
(H x L x P) 305 x 613 x 405

Supports latéraux en métal

4 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte froide quatre vitres

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,10 kW

Puissance gril fort: 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 1,05 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,29 kW/h

Accessoires:

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

2 kits rails télescopiques à sortie totale

1 lèchefrite (profondeur 20 mm)

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée

1 grille



Fonctions



SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77



Résistances grill 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.



Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



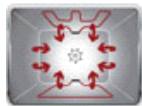
Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Résistances grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



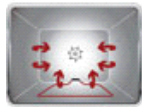
Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



Turbine + résistance circulaire + grill:

La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilé permet de cuisiner avec efficacité et rapidité aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.



Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



Levage:

La chaleur provenant de la voûte permet de faire lever tout type de pâte, garantissant ainsi un résultat optimal en peu de temps.



Décongélation temporisée:

Le temps de décongélation est ainsi déterminé automatiquement.



Décongélation selon le poids:

Le temps de décongélation est déterminé automatiquement après avoir indiqué le poids de l'aliment à décongeler.



Chauffe-plats:

Cette fonction sert à chauffer les assiettes.

Pyrolyse:



En choisissant cette fonction, le four atteint une température de 500°C, détruisant toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage est programmé automatiquement en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.



Mode Shabbat :

Le mode Shabbat vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante.



Volumes des mouffles :

Ces symboles informent l'utilisateur sur le volume brut des mouffles des fours, excluant ainsi les accessoires et autres éléments intégrés dans les mouffles.



Voûte mobile :

Une solution exclusive protégeant la paroi supérieure du four en retenant les gouttes de graisse. Il est facilement amovible et peut même être lavé au lavevaisselle.



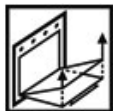
Niveaux de cuisson :

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four. Pour les fours disposant d'un grand volume par exemple, les 5 niveaux de cuisson permettent de cuisiner des plats simultanément, en assurant une réduction des consommations.



Nombre de vitre :

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maximale.



Porte démontable :

La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser une hygiène plus en profondeur.



Porte froide:

La porte froide ventilée à 4 vitres assure pendant le cycle de nettoyage à pyrolyse, une protection parfaite contre le risque de brûlures, grâce à des températures basses sur le verre extérieur.



Inox anti-trace :

Le traitement spécial appliqué à l'inox empêche la formation de traces de doigts sur la surface.



Smart Cooking :

Le nouveau programmeur offre 46 recettes de cuisson automatiques. L'afficheur propose les paramètres optimaux, en fonction du type d'aliment, de son poids et de la cuisson désirée.

**Rails télescopiques :**

Ils permettent d'introduire et d'extraire complètement les lèchefrites du four pour une meilleure facilité d'utilisation, en évitant d'insérer la main dans le four chaud.

**Eclairage halogène :**

Certains modèles sont dotés de 2 petites lampes halogènes placées de manière asymétrique dans le four, ce qui apporte un éclairage très efficace de la cavité intérieure.

**Email Ever Clean :**

La cavité du four est traitée avec un émail pyrolytique Ever Clean qui réduit l'adhésion des graisses de cuisson et favorise un meilleur nettoyage des parois du four.

**Pyrolyse:**

En choisissant cette fonction, le four atteint une température de 500°C, détruisant toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes.

