

SPR24UIMAN

Taille du centre de cuisson
Source de chaleur de la cavité
Type de plan de cuisson
Type de four principal
Système de nettoyage four principal
Code EAN

24"
Electrique
Induction
Chaleur tournante
Vapor Clean
8017709347703



Esthétique



Série	Professionnel	Nombre de manettes	2
Couleur	Noir mat	Type d'afficheur	Tactile
Finition	Satiné	Poignée	Nouveau design Smeg avec poignée moletée
Couleur de la façade	Noir Mat	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Inox	Pieds	Inox
Manettes de commande	Nouveau design Smeg avec virole moletée		

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



Options des tables de cuisson



Minuterie fin de cuisson 4
Minuteur 1

Mode puissance Eco Oui
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

Puissance booster de la Multizone de gauche 3,70 kW

Auto-arrêt en cas de surchauffe Oui

Auto-arrêt en cas de débordement Oui

Adaptation automatique au diamètre des casseroles Oui
Indication minimale diamètre d'utilisation Oui
Indicateur zone sélectionnée Oui
Affichage chaleur résiduelle Oui

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Nombre de turbines 1

Capacité brute (litres) 79 l

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson 5

Type d'éclairage Halogène

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson Minuteur

Porte démontable Oui

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

Système de refroidissement Tangentiel

Puissance résistance sole 1200 W

Puissance résistance voûte 1000 W

Puissance résistance grill 1700 W

Puissance résistance grill fort 2700 W

Puissance résistance circulaire 2000 W

Type de grill Electrique

Système de fermeture douce de la porte Oui

Options four principal

Température minimum 66 °C

Température maximum 260 °C

Accessoires inclus four principal

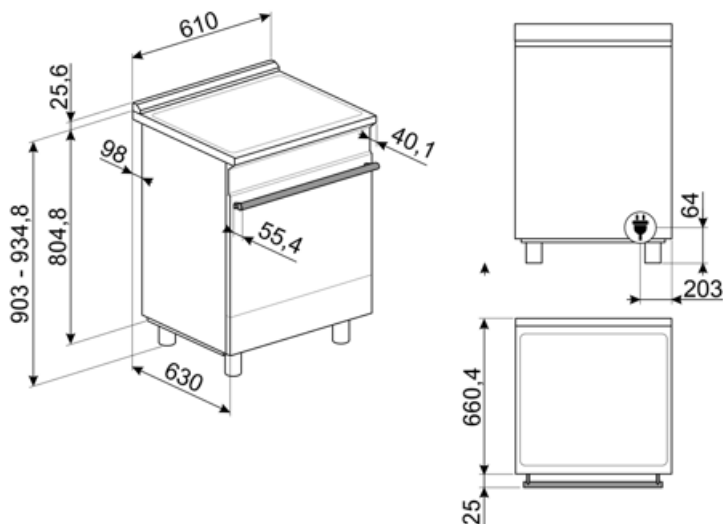
Grille four support
lèchefrite avec arrêt
arrière 2

Sonde de cuisson 1

Raccordement électrique

Type de prise (B) NEMA 14-50P
Intensité (A) 30 A
Tension (V) 208/240 V

Type de câble
d'alimentation installé Oui, biphasé
Longueur du câble
d'alimentation (cm) 120 cm
Fréquence (Hz) 60 Hz



Compatible Accessories



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



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



WOKGHU

Support WOK en fonte



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



SPR24UIMX



SPR24UIMMW



SPR24UIMANX

Symbols glossary

	Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface		Effet fantôme rétro-éclairé pour le Slider compact
	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.
	Afficheur Digital		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.
	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.		B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
	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 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 (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.

- | | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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).</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <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.</p> |  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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 pré-réglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.</p> |
|  <p>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 gras et de les retirer facilement.</p> |  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p> |

Benefit (TT)

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Plan de cuisson induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Fermeture douce

La porte est équipée d'un système spécifique de fermeture amortie et totalement silencieuse

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)