

SFP750AOPZ

cortina

SMEG ELITE

Four multifonction, spécial pizza, pyrolyse, porte froide, 60 cm, anthracite / finition laiton, chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709218966

10 fonctions (dont 1 de nettoyage pyrolyse et Pizza)

Horloge programmateur à aiguilles : départ et fin de cuisson avec signal sonore (le four s'arrête automatiquement)

Contrôle électronique de température

Température min 50°C - maxi 280°C

Fonction de cuisson ECO consommation réduite, **chaleur tournante turbo**, **Gril et Tournebroche**

Nettoyage pyrolyse

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 65 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité : (H x L x P) 331 x 460 x 412 mm

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Soft Close

Porte froide quatre vitres

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,78 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,05 kWh

Accessoires inclus :

2 kits rails télescopiques à sortie totale

1 lèche-frite (profondeur 40 mm)

1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

2 grilles

1 tournebroche

Pierre à pizza ronde

Couvercle

Spatule à pizza



Fonctions



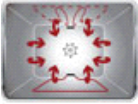
Options

- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **BVG** - Lèchefrite en verre avec grille chromée intégrée

Versions

- **SFP750BSPZ** - Blanc / Silver antique

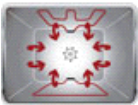
SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


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 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 grill 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 + 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.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.


Résistances grill + sole + turbine (cuisson pizza):

Cette fonction combine l'utilisation des résistances du grill fort et de la sole conjointement à la turbine et est idéale pour la cuisson parfaite de la pizza en quelques minutes.


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.


Consommation réduite :

Les fours et centres de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la Classe A, afin de maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur respect de l'environnement.

**Volumes des moufles :**

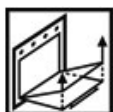
Ces symboles informent l'utilisateur sur le volume brut des moufles des fours, excluant ainsi les accessoires et autres éléments intégrés dans les moufles.

**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.

**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.

