

SFP140

linéa

SMEG ELITE

Four électronique multifonction, pyrolyse, porte froide, 60 cm, inox / verre Stopsol® supersilver, chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709172015

16 fonctions (dont 2 de nettoyage pyrolyse)

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

Afficheur TFT Easy Guide en couleur, tactile avec menu interactif

46 recettes automatiques dont **cuisson basse température**

10 recettes personnalisables

Contrôle électronique de température

Température min 30° - maxi 280°

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

Levage et Décongélation, Chauffe-plats et Maintien au chaud

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

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 70 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité
(H x L x P) 360 x 460 x 425

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte froide quatre vitres

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,00 kW




Résistances 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.


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 gril 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 gril 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 + gril:

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:

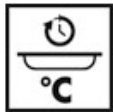
La chaleur provenant de la voûte permet de faire lever tout type de pâte, garantissant ainsi un résultat optimal en peu de temps.



Décongélation:



La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.



Maintien au chaud :



Cette fonction est utile pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits, en conservant inaltérées leurs propriétés et la fragrance obtenue pendant la cuisson. La température peut être réglée entre 60° et 100 °C.



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.



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.



Voûte mobile :



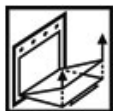
Une solution exclusive protégeant la paroi supérieure du four en retenant les gouttes de graisse. Il est facilement amovible et peut même être lavé au lavevaisselle.



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.



Commandes tactiles :



Des commandes qui permettent d'activer une fonction grâce au simple toucher du doigt.

**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.

