SFP805AO



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709184292

Esthétique

Esthétique	Coloniale	**Type de sérigraphie**	Symboles
Couleur	Anthracite	**Porte**	Avec cadre
Design	Plat	**Poignée**	Coloniale
Finition des composants	Laiton poli	**Couleur de la poignée**	Laiton antique
Matériau	Matériau émaillé	**Logo**	Sérigraphié
Type de verre	Standard (clair)	**Esthétique des manettes**	Coloniale
Couleur de la sérigraphie	Doré	**Couleur des manettes**	Laiton

Commandes

Type de commandes	Manettes	**Nombre de manettes**	2

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 7

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- ECO
- Gril fort
- Gril fort ventilé

Fonctions de nettoyage

Pyrolyse

Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Préchauffage rapide**	Oui
Minuteur	Oui		

Technologie

Température minimale	50 °C	**Porte**	Froide
Température maximale	280 °C	**Porte démontable**	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Porte intérieure plein verre**	Oui
Nombre de turbines	1	**Porte intérieure démontable**	Oui
Nombre de lampes	1	**Nombre total de vitres de la porte**	4
Type d'éclairage	Halogène	**Fermeture douce**	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	**Conduit de refroidissement**	Double
Puissance résistance sole	1200 W	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	Oui
Puissance résistante voûte	1000 W	**Verrouillage porte pendant la pyrolyse**	Oui
Puissance résistance gril	1700 W	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	360x460x425 mm
Puissance résistance gril fort	2700 W	**Contrôle de température**	Électronique
Puissance résistance circulaire	2000 W	**Matériau de la cavité**	Email Ever Clean
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui		

Performance / Etiquette Energétique

Classe d'efficacité énergétique	A	**Consommation d'énergie en convection forcée**	2.88 MJ
Volume net	70 l	**Consommation d'énergie en convection forcée**	0.80 KWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 KWh	**Nombre de cavités**	1

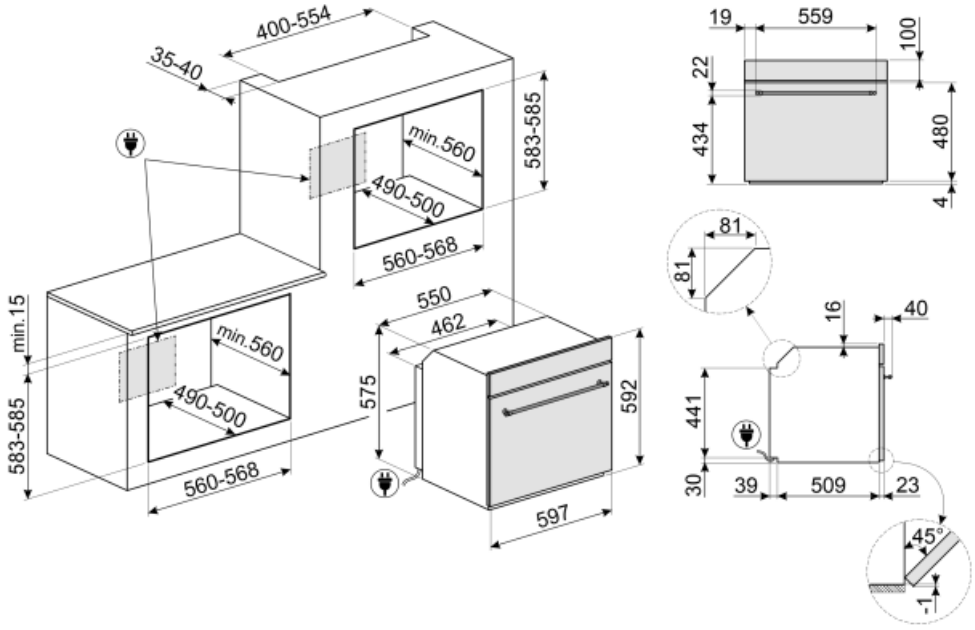
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ	**Indice d'efficacité énergétique**	95,2 %

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	2	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	**Fréquence**	50/60 Hz
Intensité	13 A	**Longueur du câble d'alimentation**	150 cm
Puissance nominale	3000 W		



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.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



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.

Alternative products



SFP805PO

Crème

Symbols glossary (TT)



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.

A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Electrique



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.



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.



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.



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.



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.



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 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.



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 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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.