

SFP750POPZ



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Pyrolyse
Four à pizza	Oui
Code EAN	8017709218980



Esthétique

Esthétique	Cortina	Type de sérigraphie	Symboles
Couleur	Crème	Porte	Avec cadre
Design	Plat	Poignée	Cortina
Finition des composants	Laiton antique	Couleur de la poignée	Laiton antique
Matériau	Matériau émaillé	Logo	Embouti
Type de verre	Standard (clair)	Esthétique des manettes	Cortina
Couleur de la sérigraphie	Doré	Couleur des manettes	Crème

Commandes

Type de commandes	Manettes	Nombre de manettes	2
-------------------	----------	--------------------	---

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
Fonctions de cuisson traditionnelle	

Statique	Chaleur brassée	Chaleur tournante
Chaleur tournante turbo	ECO	Gril fort
Gril fort ventilé	Sole	Pizza

Fonctions de nettoyage



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)	331x460x412 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	2.81 MJ
Volume net	65 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0.78 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

95,1 %

Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière 2
Lèchefrite émaillé
profond (40 mm) 1
Grille intégrée au
lèchefrite 1

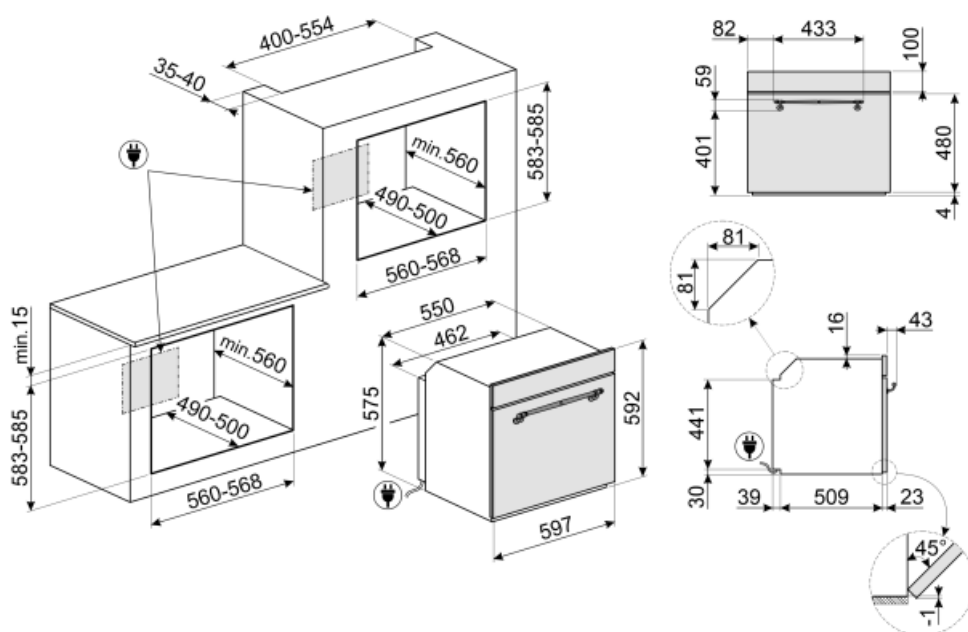
Kit rails télescopiques à 1
sortie totale

Accessoires à pizza Pierre réfractaire +
couvercle + spatule à pizza

Raccordement électrique

Tension 220-240 V
Intensité 13 A
Puissance nominale 3000 W

Fréquence 50/60 Hz
Longueur du câble
d'alimentation 150 cm



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.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



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.



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



SFP750AOPZ

Anthracite

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.	 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.	 Electrique
 A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 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 et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
 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.	 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.	 Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
 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.	 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.

- | | |
|---|--|
|  <p>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> |  <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>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.</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>Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.</p> |
|  <p>Système préparation pizza : Dans différents fours Smeg, le système exclusif Pizza comprend une pierre réfractaire spéciale qui, en contact direct avec l'élément chauffant, permet de cuire en seulement 3-4 minutes, 5 si elle est garnie d'une garniture spéciale. La préparation des focaccias, des tartes salées, du poisson et des légumes en papillote est également excellente, car ils ne se dessèchent pas lorsqu'ils sont cuits de cette façon et restent doux et savoureux.</p> |  <p>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.</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> 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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p> | |