

SC805A-8

coloniale

Four multifonction, Vapor Clean, 60 cm, anthracite, finition dorée
Classe énergétique A

EAN13: 8017709136086

- 9 fonctions dont 1 Vapor Clean
- Horloge aiguilles fin de cuisson
- Minuterie avec signal sonore
- Température de 50° à 250° C
- Volume 60 litres
- 4 niveaux de cuisson
- Gradins métallique latéraux
- Moufle Ever Clean
- Voûte mobile
- Pore intérieure tout verre
- Porte démontable
- Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,00 kw

Puissance grill: 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,79 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,91 kWh

Accessoires:

1 lèchefrite 20 mm avec grill

1 grille pose plat



QUELFOUR.COM

FONCTIONS



Options

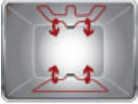
- **GT1T** - Rails télescopiques pour 1 niveau
- **PC60** - Parois catalytiques

Versions

- **SC805P-9** - Four multifonction, Coloniale, crème/dorée

QUELFOUR.COM

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66



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.



Résistance 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.



Résistance sole (cuisson finale):

La chaleur provenant seulement 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.



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 aliments d'un grand volume qui demandent une cuisson forte.



Turbine + résistance 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.



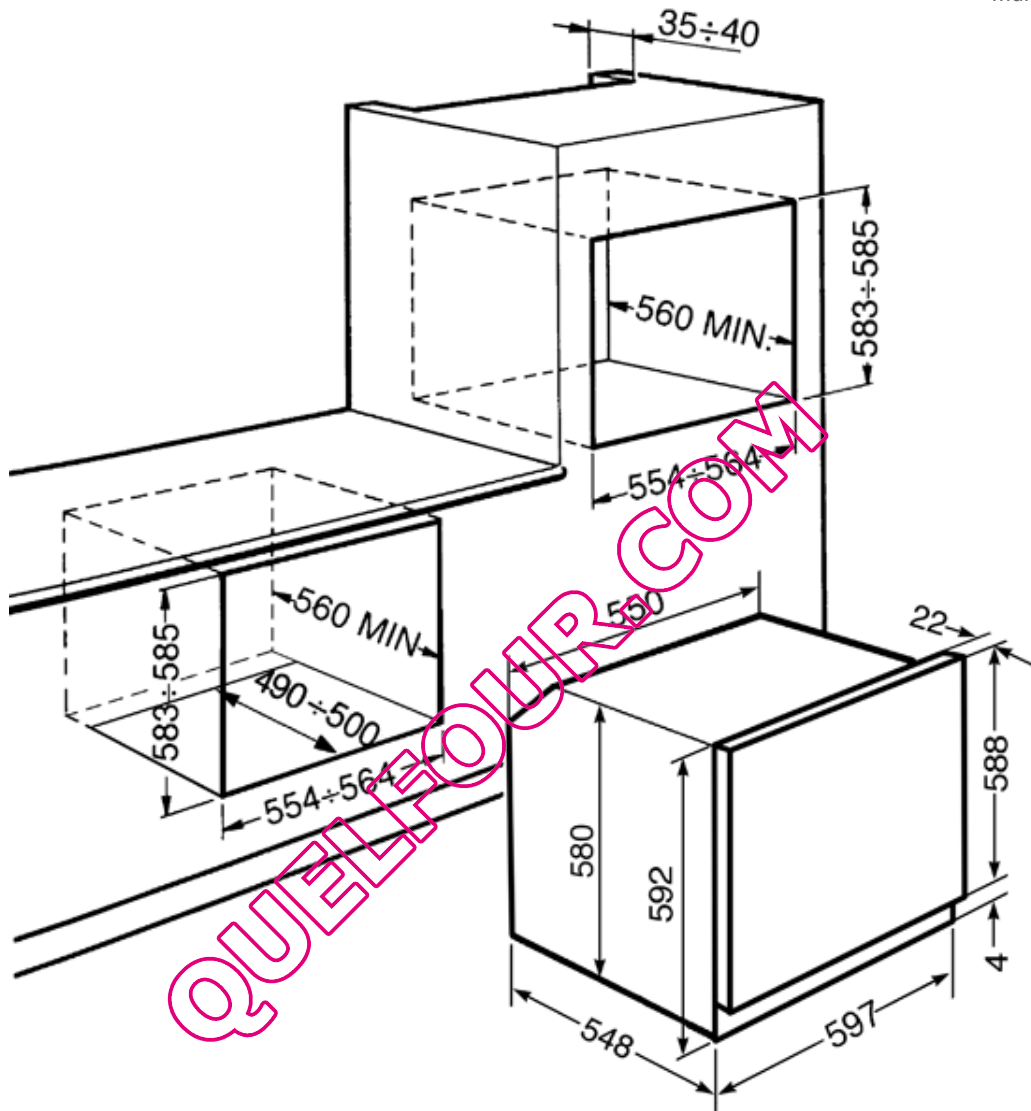
Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise 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. Bien que l'on tourne le thermostat, ce symbole empêche l'activation de la température. Idéale pour la décongélation.



Turbine + résistance 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. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.



 smeg

SC805A-8



QUELFOUR.COM

0.91

0.79

60

