

SCP115

linéa

SMEG ELITE

Four électronique multifonction, pyrolyse,
porte froide, 60 cm, gris miroir,
chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709135690

20% d'énergie en moins par rapport à la Classe A 

10 fonctions (dont 2 de nettoyage pyrolyse)

9 recettes préprogrammées et 1 mémoire

Commandes sensibles

Programmeur électronique :
départ différé 24 h (départ automatique)
fin de cuisson avec signal sonore
(le four s'arrête automatiquement)

3 afficheurs digitaux à LEDs blancs
indiquant programmation / température / heure

Symboles lumineux fonctions et recettes

Contrôle électronique de température

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

Fonction décongélation

Gril et Tournebroche

Menu programmes supplémentaires :
mode Expo, puissance Eco (inférieure à 2,3 kW),
auto-verrouillage commandes
(sécurité enfants)

Nettoyage pyrolyse Eco 1h30

Cycle Pyrolyse réglable de 1h30 à 3 h

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 68 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte froide quatre vitres



QUELFOUR.COM

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 2,70 kW

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

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,95 kWh

Accessoires :

1 kit rails télescopiques à sortie totale

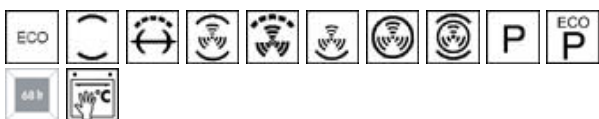
1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée

1 tournebroche

1 grille

Fonctions



Options

- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **BVG** - Lèchefrite en verre avec grille chromée intégrée
- **PALPZ** - Palette à pizza
- **PPR2** - Pierre à pizza rectangulaire
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées

Versions

- **SCP115A-1** - Verre anthracite mat
- **SCP115X** - Inox anti-trace

QUELFOUR.COM

SMEG France
9, rue Linus Carl Pauling
B.P. 548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


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):

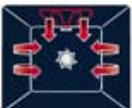
La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.


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 + 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.

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 peut être programmé 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 par paliers de 1 minute. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.


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.



**Grand volume 68 litres nets:**

Les fours avec une cavité de 68 litres nets gagnent 35 % d'espace utilisable par rapport aux anciens modèles, ce qui permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles.

**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.

QUELFOUR.COM

