

SFP106S

linéa

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

EAN13: 8017709170998

10% d'énergie en moins par rapport à la Classe A



8 fonctions (dont 2 de nettoyage pyrolyse)

Manettes de commande translucides

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

Afficheur digital à LEDs blancs indiquant programmation, heure et température préconisée

Contrôle électronique de température

Température min 30° - maxi 280°

Fonction de cuisson ECO consommation réduite, **chaleur brassée**

Gril et tournebroche

Menu programmes supplémentaires :
mode Expo, puissance Eco (inférieure 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

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 72 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

Eclairage halogène

Porte froide triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,00 kW

Puissance gril: 1,80 kW



QUELFOUR.COM

Consommation d'énergie en convection forcée: 1,00 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,85 kWh

Accessoires:

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 tournebroche

2 grilles

Fonctions



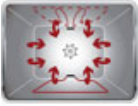
Options

- **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

- **SFP106B** - Blanc

QUELFOUR.COM



Résistances grill 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.



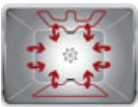
Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

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.



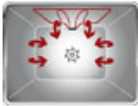
Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.



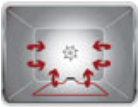
Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

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 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.



Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Convient 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.

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.



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.



