

SE20XMFR8

classique

SMEG ELITE

Four multifonction, catalyse, 90 cm,
inox, chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709146665



9 fonctions

Surbaissé (48 cm de hauteur)

Programmateur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° - 250°C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage **Catalyse**

3 parois catalytiques

Voûte mobile

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 70 litres, brut 90 litres

Supports latéraux en métal

Porte tempérée double vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,30 kW

Puissance gril: 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,99 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,14 kW/h

Accessoires:

2 lèchefrites

2 grilles

1 tournebroche

Fonctions



Options

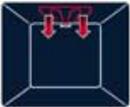
- **GT90X** - Rails télescopiques, 3 niveaux
- **PPR2** - Pierre à pizza rectangulaire
- **PALPZ** - Palette à pizza

QUELFOUR.COM

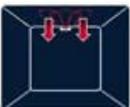
SMEG France
9, rue Linus Carl Pauling
B.P. 548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

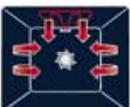
La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée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


Résistances 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.


Résistances grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.


Turbine + Résistances grill 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 circulaire + sole (cuisson chaleur tournante plus):

Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple : pain, pâtisserie à fond épais, ...)


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

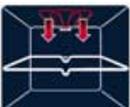
Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine liée à la cuisson traditionnelle assure des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


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.


Tournebroche:

Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance grill fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.

