

S45MFX2

classique

SMEG ELITE

Four électronique multifonction, 60 cm,
hauteur 45 cm, émail lisse,
inox anti-trace, chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709130206

10 fonctions

Manettes de commande "Classique"

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

2 afficheurs digitaux indiquant
programmation et heure / température

Symboles lumineux fonctions

Contrôle de température électronique

Menu programmes supplémentaires :
mode Expo, verrouillage commandes
(**sécurité enfants**)

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite : 1,80 kW, **chaleur tournante turbo**

Gril fort et fonction décongélation

Cavité inox, éclairage

Volume net 37 litres, brut 38 litres

Porte intérieure plein verre

Porte tempérée triple vitre

Double ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 2,90 kW

Puissance gril : 1500 W

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,85 kW/h

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,72 kW/h

Accessoires:

1 grille

1 lèchefrite



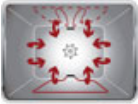
Fonctions



Options

- **PR3845X** - Profilé cache champ en inox anti-trace
- **CT15X** - Tiroir chauffant 14 cm, inox anti-trace

QUELFOUR.COM



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.



Résistances gril 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.



Résistances gril 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.



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.



Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise en 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.

