

SE995XR-8

classique

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

EAN13: 8017709151850

7 fonctions

Surbaissé (48 cm de hauteur)

Programmeur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° - 250°C

Chaleur brassée, 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 triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,30 kW

Puissance gril: 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,99 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,14 kWh

Accessoires:

2 lèchefrites

2 grilles

1 tournebroche



QUELFOUR.COM

Fonctions



Options

- **PPR2** - Pierre à pizza rectangulaire
- **GT90X** - Rails télescopiques, 3 niveaux
- **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 sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement 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.



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.



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 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.



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.



Tournebroche:

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

QUELFOUR.COM

