

SE995XT-7

classique

SMEG ELITE

Four multifonctions avec toaster, catalyse,
90 cm, inox, chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709107727



10 fonctions (dont spécial pizza et toaster)

Surbaissé (48 cm de hauteur)

Toaster inox avec tiroir ramasse-miettes extractible

Programmateur électronique durée et fin de cuisson
et réglage durée de cuisson toaster (0-10 min)

Thermostat réglable de 50° - 250°C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage **Catalyse**

3 parois catalytiques

Porte intérieure plein verre démontable

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: 2,80 kW

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

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

Accessoires:

1 lèchefrite

2 grilles

1 tournebroche

Pierre à pizza rectangulaire

Palette à pizza

QUELFOUR.COM

Fonctions



Options

- **GT90X** - Rails télescopiques, 3 niveaux

QUELFOUR.COM


Résistances gril + sole + turbine (cuisson pizza):

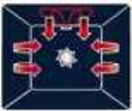
Cette fonction combine l'utilisation des résistances du gril fort et de la sole conjointement à la turbine et est idéale pour la cuisson parfaite de la pizza en quelques minutes.


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 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 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 + 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.


Ventola:

selezionando questo simbolo (nei modelli dove è presente) la funzione scongelamento si ottiene lasciando il termostato sulla posizione iniziale di 0°C infatti, questo simbolo dà la possibilità, agendo sul termostato, di attivare contemporaneamente anche la resistenza circolare.


Tournebroche:

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


Toaster:

En sélectionnant ce symbole, on active la fonction Toaster. La durée de cuisson peut être réglée par le biais du programmeur.

