

S45MCX2

classique

SMEG ELITE

Four multifonction combiné micro-ondes,
60 cm, hauteur 45 cm, inox anti-trace,
chaleur tournante
Classe non applicable (four M.O.)

EAN13: 8017709130190

10 fonctions, dont 1 spéciale "pizza"

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, puissance Eco (inférieure à 2 kW),
verrouillage commandes (**sécurité enfants**)

Fonction pizza, gril et chaleur tournante

Fonction décongélation

Cavité inox, éclairage

Volume net 37 litres

Plateau tournant intégré de 32 cm Ø

Nettoyage voûte aisé par gril abattant

Porte intérieure plein verre

Porte tempérée double vitre

Double ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,4 kW

Puissance gril : 1500 W

Puissance utile micro-ondes: 1000 W

Accessoires:

1 grille

1 lèchefrite en verre

Plateau pizza



Fonctions



Options

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

QUELMICROONDES.COM



Micro-ondes + Résistance circulaire :



Pour une cuisson combinée avec chaleur tournante qui cuit l'aliment par la rotation de l'air chaud tout en accélérant la cuisson au coeur par les micro-ondes.



Micro-ondes + Résistance grill :



Pour une cuisson combinée avec grill qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au coeur par les micro-ondes.



Turbine + Résistance circulaire + micro-ondes: (cuisson turbo ventilée + micro-ondes)



Cette fonction, qui combine la résistance circulaire aux micro-ondes, permet une cuisson optimale des aliments. Le temps de cuisson des parties intérieures est réduit grâce à l'emploi des micro-ondes.



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 grill pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



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 + résistance circulaire + grill:

La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilée permet de cuisiner avec efficacité et rapidité aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.



Décongélation selon le poids:

Le temps de décongélation est déterminé automatiquement après avoir indiqué le poids de l'aliment à décongeler.



Décongélation temporisée:

Le temps de décongélation est ainsi déterminé automatiquement.



Fonction pizza:

Cette fonction a été étudiée afin de cuire très rapidement les pizzas grâce à l'utilisation conjointe des micro-ondes et du plateau tournant intégré.

QUEL MICRO-ONDES.COM

