

A1-9

SMEG ELITE

Centre de cuisson Opéra, 90 cm, inox /
verre noir, catalyse, double chaleur
tournante, triple turbine
Classe énergétique A+

EAN13: 8017709229160

Plan de cuisson gaz :

6 brûleurs dont :

Arrière gauche : 3,00 kW

Avant gauche ultra-rapide : 4,20 kW

Arrière central : 1,80 kW

Avant central : 1,00 kW

Arrière droit : 3,00 kW

Avant droit : 1,80 kW

Puissance nominale gaz : 14,80 kW

Grilles affleurante en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleurs démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Cuvette anti-débordement

Dosseret de ventilation

Four électrique, multifonction géant, catalyse :



16 fonctions (dont 1 de nettoyage vapor clean)

Programmeur électronique **Smart Cooking**
début et fin de cuisson

Afficheur TFT Easy Guide avec menu interactif

46 recettes automatiques dont **cuisson basse
température**

10 recettes personnalisables

4 modes de décongélation

Contrôle électronique de la température

Thermostat min de 50° à 280°C

Double chaleur tournante, triple turbine

Gril fort et Tournebroche

Nettoyage assisté Vapor Clean et Catalyse

3 parois catalytiques

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 115 litres, brut 126 litres

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) 371 x 724 x 418 mm

5 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Nettoyage aisé par gril abattant

Double éclairage halogène

Porte tempérée triple vitre

Porte Soft Close

Puissance gril : 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,84 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,19 kW/h

Tiroir de rangement



Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale électrique : 3,20 kW

Accessoires inclus :

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 lèche-frite (profondeur 40 mm)

2 grilles

1 tournebroche

1 support en fonte pour Wok

Fonctions



Options

- **KIT1A1-9** - Crédence murale en inox
- **KITH95A1X** - Support inox pour hauteur 95 cm
- **KD90HXE** - Inox
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque teppan yaki en inox
- **PPR9** - Pierre à pizza rectangulaire
- **PALPZ** - Spatule à pizza

Versions

- **A1A-9** - Anthracite / Verre noir
- **A1BL-9** - Noir brillant / Verre noir

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


Four principal

Résistances sole (cuisson finale):

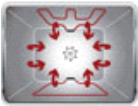
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


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.


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.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

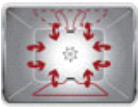
Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances 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.


Résistances grill 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.


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.


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.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.

**Levage:**

La chaleur provenant de la voûte permet de faire lever tout type de pâte, garantissant ainsi un résultat optimal en peu de temps.

**Décongélation temporisée:**

Le temps de décongélation est ainsi déterminé automatiquement.

**Décongélation selon le poids:**

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

**Chauffe-plats:**

Cette fonction sert à chauffer les assiettes.

**Vapor Clean:**

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

**Mode Shabbat :**

Le mode Shabbat vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante.

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz
6
Mono cavité
type de four: Catalyse
90 cm
inox/verre noir
classe énergétique A+

