

A3-7

SMEG ELITE

Centre de cuisson "Opéra", 120 cm, inox,
double four dont 1 catalyse, chaleur tournante
Classe énergétique:
B Grand Four - B Petit Four

EAN13: 8017709162375



Plan de cuisson gaz :

6 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche ultra-rapide : 4,20 kW

Arrière central : 3,00 kW

Avant central : 1,05 kW

Arrière droit **poissonnière** : 1,90 kW

Avant droit : 1,05 kW

Puissance nominale gaz : 13,00 kW

Barbecue-gril électrique teflon : 1,60 kW

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Four de gauche, électrique, multifonction, catalyse:



9 fonctions

Horloge électronique avec programmateur

Thermostat réglable de 50° à 260 °C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage catalyse

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 77 litres, brut 90 litres

4 niveaux de cuisson

Porte tempérée triple vitre

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) : 305 x 613 x 405 mm

Puissance gril: 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 1,10 kW/h

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

Accessoires:

2 lèchefrites, 2 grilles, **1 tournebroche**,

3 parois catalytiques

Petit four électrique, statique :



4 modes de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Tournebroche

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 40 litres, brut 42 litres

4 niveaux de cuisson

Porte tempérée triple vitre

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) : 315 x 300 x 415 mm

Puissance gril: 1,40 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,94 kW/h

Accessoires:

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée,

1 grille, **1 tournebroche**

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

Puissance nominale électrique: 7,70 kW

Fonctions



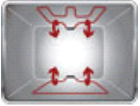
Options

- **KIT1A3-6** - Crédence murale inox
- **KIT3A3-6** - Support inox pour hauteur 95 cm avec roulettes
- **KIT2A3-2** - Plinthe inox
- **KIT5A3-6** - Extension de profondeur plan de cuisson, 70 cm
- **KD120XE** - Hotte murale 120 cm, inox
- **GO120** - Grille viande en fonte pour gril-barbecue
- **GC120** - Grille viande en fonte pour brûleur poissonnière
- **GTA-6** - Kit rails télescopiques, 3 niveaux
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque teppan yaki en inox
- **PR9A3** - Support chromé pour 9 assiettes
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

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 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.



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 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.



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.



Four auxiliaire



Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

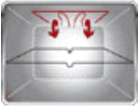
La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

**Résistances 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.

**Gril fort avec tournebroche:**

Gril fort avec tournebroche.

**Gril Variable avec tournebroche :**

L'association des résistances gril et voûte permet d'obtenir une cuisson plus rapide.

Centre de cuisson > 90 cm
type de plan: Gaz
6
Double cavité
type de four: Catalyse
120 cm
inox
classe énergétique BB

