

A1BL-7

SMEG ELITE

Centre de cuisson "Opéra", 90 cm,
noir brillant/inox brillant,
catalyse, chaleur tournante
Classe énergétique B

EAN13: 8017709162986

Plan de cuisson gaz:

6 brûleurs dont :

Arrière gauche : 3,00 kW

Avant gauche : **ultra-rapide 4,20 kW**

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

Avant central : 1,05 kW

Arrière droit : 3,00 kW

Avant droit : 1,80 kW

Puissance nominale gaz : 14,95 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 électrique, multifonction, catalyse :



9 fonctions

Horloge électronique avec programmateur

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage catalyse

3 parois catalytiques

Voûte mobile

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 77 litres, brut 90 litres

4 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

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 kWh

Consommation d'énergie en convection
naturelle: 1,19 kWh

Puissance nominale électrique: 2,90 kW

Accessoires:



2 lèchefrites

2 grilles

1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

Fonctions



Options

- **KIT1A1SE6** - Crédence murale inox brillant
- **KIT3N6** - Support noir brillant pour Hauteur 95 cm
- **KIT2A1N-6** - Plinthe noir brillant
- **KIT5A1-6** - Extension de profondeur plan de cuisson, 70 cm
- **KD90NE** - Hotte murale 90 cm, noir
- **GTA-6** - Kit rails télescopiques, 3 niveaux
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque teppan yaki en inox
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

Versions

- **A1-7** - Inox
- **CS19A-7** - Anthracite mat
- **A1P-9** - Crème brillant



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.



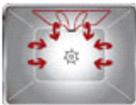
Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

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.



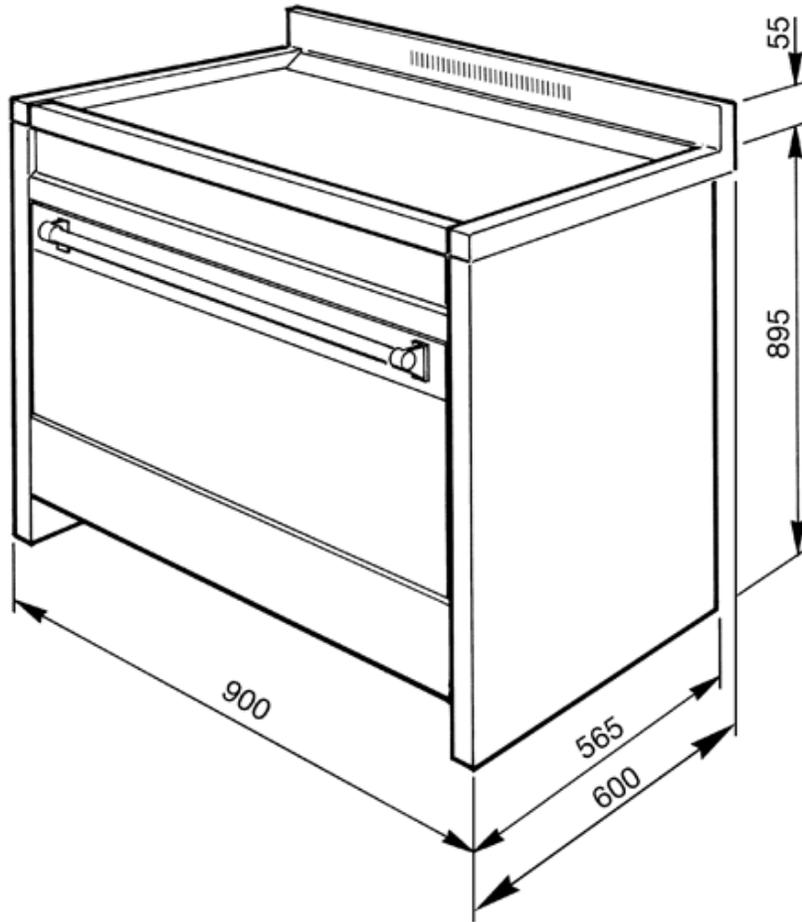
Tournebroche:

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



A1BL-7

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz
6
Mono cavité
type de four: Catalyse
90 cm
noir brillant
classe énergétique B



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