

C113GMX9

Centre de cuisson, 110 cm,
esthétique carrée, inox,
deux fours + grill
Classe énergétique A A

EAN13: 8017709165048

Bandeau inox anti-trace

Plan de cuisson :

6 brûleurs gaz dont:

Arrière gauche: 1,00 kW

Avant gauche: ultra-rapide 3,90 kW

Arrière central: 1,75 kW

Avant central: 1,00 kW

Arrière droit: 3,00 kW

Avant droit: 1,75 kW

**A droite, zone vitrocéramique
maintien au chaud 330 W**

Grilles 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

**En haut à droite - Four électrique
multifonction, Vapor Clean :**

7 fonctions

Programmateur électronique début et fin de cuisson

Sélecteur temp. 50 à 260°C

Chaleur tournante et Gril

Nettoyage Vapor Clean

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 63 litres, brut 68 litres

4 niveaux de cuisson



Supports latéraux en métal

Eclairage 1 lampe

Porte tempéré triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance gril : 2,70 kW

Conso. d'énergie : en convection forcée: 0,79 kW/h /
convection naturelle: 0,92 kW/h

**En bas à gauche - Four électrique ,
multifonction, émail lisse easy to clean :**

6 fonctions

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 63 litres, brut 68 litres

4 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Eclairage 1 lampe

Porte tempéré triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance gril : 2,70 kW

Conso. d'énergie : en convection forcée: 0,76 kW/h /
convection naturelle: 0,79 kW/h

En haut à gauche - Gril variable

Puissance maximale gril 2,70 kW

Sélecteur temp. 50 à 300°C

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 36 litres, brut 41 litres

2 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Eclairage 1 lampe

Porte tempéré triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

En bas à droite : Tiroir de rangement coulissant

Puissance nominale électrique: 8,70 kW

Accessoires :

2 kit rails télescopiques à sortie partielle, 3 grilles,
2 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille
intégrée, lèchefrite (profondeur 20 mm)

Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

Options

-
- **KITS110X8** - Crédence murale inox
 - **KSE110X** - Hotte murale 110 cm, inox
 - **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
 - **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
 - **PARMA** - Grille viande en fonte
 - **TBX6090** - Plaque teppan yaki en inox

QUELLECUISSINIÈRE.COM

SMEG France
9, rue Linus Carl Pauling
B.P. 548
76824 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 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 circulaire (cuisson en rotation):

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.



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 rotisseries (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.



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.

Four auxiliaire



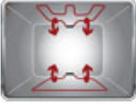
Résistances sole (cuisson finale):

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.

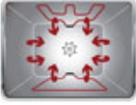


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

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 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.

**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.

QUELLECUISINIÈRE.COM

Centre de cuisson > 90 cm
type de plan: Gaz
6
Double cavité
type de four: Vapor Clean
110 cm
inox
classe énergétique A

