CLPI460N

linéa

SMEG ELITE

Cuisinière, 60 cm, esthétique Linéa, noir, multifonction, pyrolyse, porte froide, chaleur tournante, induction Classe énergétique A

EAN13: 8017709166489

Plan de cuisson à induction

4 foyers dont:

Arrière gauche: 1,30 kW - Booster 1,40 kW Ø 160 mm

Avant gauche: 2,30 kW - Booster 3,00 kW Ø 210 mm

Arrière droit: 2,30 kW - Booster 3,00 kW Ø 210 mm

Avant droit: 1,30 kW - Booster 1,40 kW Ø 160 mm

Verre céramique noir

4 témoins de chaleur résiduelle

Four électrique multifonction, pyrolyse:

12 fonctions (dont 2 de nettoyage pyrolyse)

9 recettes préprogrammées et 3 mémoires

Manettes de commande rétro éclairées

Programmateur électronique durée et fin de cuisson

2 afficheurs digitaux à LEDs blancs indiquant programmation et heure / température

Symboles lumineux fonctions et recettes

Thermostat réglable de 30° à 280°C

Fonction de cuisson ECO consommation réduite, **chaleur tournante turbo**

Fonction décongélation

Gril et tournebroche

Menu programmes supplémentaires : **mode Expo**, **puissance Eco** (<2,3 kW), verrouillage commandes, **(sécurité enfants)**

Nettoyage pyrolyse Eco 1h30

Cycle pyrolyse réglable de 1h30 à 3h

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

QUELLECUISINIERE.COM

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email "Ever Clen" de couleur grise

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte froide quatre vitres

Puissance gril fort: 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,79 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,95 kW

Accessoires:

2 kits rails télescopiques à sortie totale

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 tournebroche

2 grilles

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables

Commutable mono/tri phasée

Puissance nominale électrique : 10,40 kW

Fonctions

Options

- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour réhausser de 8 cm

QUELLECUISINIERE.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

CLPI460N

linéa

Cuisinière
type de plan: Induction
4
Mono cavité
type de four: Pyrolyse
60 cm
noir
classe énergétique A

Four principal

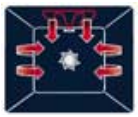
Résistances sole (cuisson finale):
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.

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 gril 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 moyen avec tournebroche:
Gril moyen avec tournebroche.

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 ventile):
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 delicate):
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 (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 turboventilee):
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.

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.

QUELLECUISINIERE.COM

Nettoyage par pyrolyse:
En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage peut être programmé en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures par paliers de 1 minute. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

Nettoyage par pyrolyse:
En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage est programmé automatiquement en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

Grand volume 72 litres nets:
La cavité de 72 litres nets, 79 bruts permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles. Ces fours sont dotés de 5 niveaux de cuisson pour une plus grande flexibilité d'utilisation et pour préparer plusieurs plats en même temps.

Porte froide:
La porte froide ventilée à 4 vitres assure pendant le cycle de nettoyage à pyrolyse, une protection parfaite contre le risque de brûlures, grâce à des températures basses sur le verre extérieur.

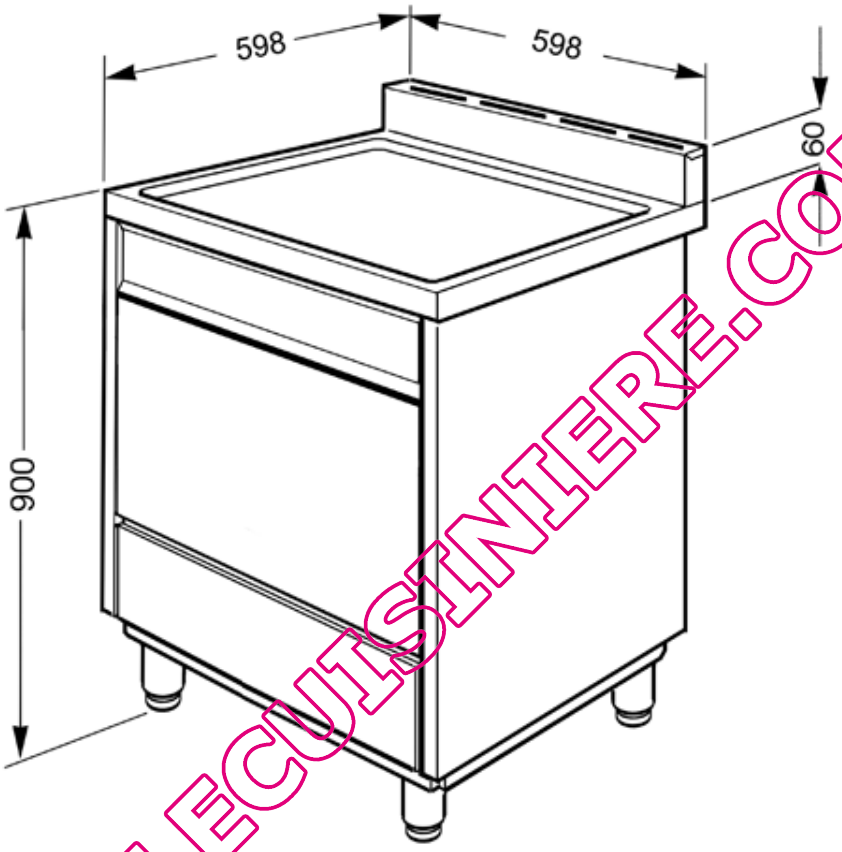
QUELLECUISINIERE.COM

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

CLPI460N

linéa

Cuisinière
type de plan: Induction
4
Mono cavité
type de four: Pyrolyse
60 cm
noir
classe énergétique A



QUELLECUISINIERE.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