

## GA91X

classique

SMEG ELITE

Cuisinière multifonction, 90 cm,  
inox, porte miroir, émail lisse,  
double chaleur tournante  
Classe énergétique B

EAN13: 8017709142094

**Plan de cuisson gaz :**

5 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,75 kW

Avant gauche : 3,00 kW

**Central ultra-rapide : 3,50 kW**

Arrière droit : 1,75 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 11,00 kW

**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

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Dosseret de ventilation

**Four électrique multifonction émail  
émail lisse Easy to Clean:**

6 fonctions

Programmateur électronique

Voyant lumineux thermostatique

Sélecteur températures 50 à 260°C

Sélecteur éclairage et fonctions

**Gril fort et Tournebroche**

**Volume net 109 litres**

**Double éclairage intérieur**

**Double chaleur tournante**



Nettoyage manuel Easy to Clean

Porte ventilée démontable

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds chromés réglables en hauteur

Puissance gril fort: 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 1,25 kW/h

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

Puissance nominale électrique: 4,10 kW

**Accessoires:**

1 lèchefrite

1 grille

1 tournebroche

## Fonctions

---



## Options

---

- **KIT90X** - Crédence murale inox
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox

## Versions

---

- **GA91N** - Noir brillant

QUELLECUISINIERE.COM



## 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.



### 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 (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.



### Tournebroche:

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

QUELLECUISINIERE.COM

Centre de cuisson 90 cm  
type de plan: Gaz  
5  
Mono cavité  
90 cm  
inox  
classe énergétique B

