

## B8GMXI9

### SMEG ELITE

Centre de cuisson Sinfonia,  
80 cm, inox et verre noir,  
multifonction  
Classe énergétique B

EAN13: 8017709227289

#### Bandeau inox anti-trace

#### Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche : 3,00 kW

**Central ultra-rapide : 4,00 kW**

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,80 kW

Puissance nominale : 11,50 kW

#### Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité thermocouples rapides

Brûleurs réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane /propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

#### Four électrique multifonction émail lisse :



8 fonctions

Minuteur

Thermostat électronique de 50° à 260°C

#### Chaleur tournante et Gril

**Volume net 100 litres, brut 110 litres**

Dimensions nettes de la cavité :  
(H x L x P) : 340 x 750 x 427 mm

4 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Eclairage 2 lampes

Porte tempérée triple vitre

Porte intérieure plein verre démontable

Email "Ever Clean" de couleur grise

Puissance gril fort : 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 1,79 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,16 kWh

#### Compartment de rangement abattant

4 pieds réglables

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale électrique : 3,10 kW

#### Accessoires inclus :



2 grilles

1 lèche-frite

## Fonctions

---



Four principal

## Options

---

- **KITC8X** - Crédence murale inox
- **KITPBX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 85 cm
- **KITH95** - Kit pieds inox pour hauteur 95 cm
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

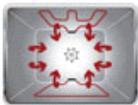

**Four principal**

**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.


**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 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.


**Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):**

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


**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.


**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.


**Résistances gril central (gril moyen):**

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiquée pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.

## B8GMXI9

Centre de cuisson 90 cm  
type de plan: Gaz  
5

Mono cavité  
type de four: multifonctions émail lisse  
80 cm  
inox/verre noir  
classe énergétique B

