

A1-9

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Catalyse

8017709229160

A+



Esthétique









Design

Finitions du bandeau de Inox anti-trace

commandes

Esthétique Logo

Couleur

Position du logo

Finition

Dosseret Série

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Type de commandes Professional

Classica

lnox appliqué

Bandeau sous le four

Anti-trace

Oui

Opéra

Inox

Fonte

Manettes

Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes

Nombre de manettes

Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Langues disponibles sur

afficheur

Porte

Type de verre

Poignée

Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Inox

8 Noir

DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL,

PL, PT, RU, SV

Avec 2 bandeaux

horizontaux

Verre noir Eclipse

Smeq Classica

Inox brossé

Tiroir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

10

SMEG SPA 04/12/2025



Fonctions de cuisson traditionnelle Chaleur brassée Chaleur tournante Statique Chaleur tournante turbo Eco Gril moyen Gril fort Gril fort ventilé Résistance sole Sole ventilée Fonctions supplémentaires Décongélation selon le temps Décongélation selon le poids Chauffe-plats Levage Mode Sabbath Fonction de nettoyage Vapor Clean Catalyse 10 Recettes personnalisables

50

Caractéristiques techniques table de cuisson



cuisson

Nombre total de foyers 6

Programmes automatiques

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière gauche - Gaz - Rapide - 3.00 kW Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Type de brûleur gaz Standard Thermocouple Oui

Allumage intégré aux Oui Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

manettes gaz

Caractéristiques techniques four principal



SMEG SPA 04/12/2025

de la porte



Type d'éclairage Halogène Système de **Tangentiel** refroidissement Puissance de l'éclairage 40 W Dimensions nettes de la 371x724x418 mm Options de Début et fin de cuisson programmation de la cavité (HxLxP) durée de cuisson Contrôle de température Électronique Eclairage à l'ouverture Puissance résistance 1700 W Oui de la porte Puissance résistance Type d'ouverture de la **Abattante** 1200 W porte voûte Puissance résistance Porte démontable Oui 1700 W gril Porte intérieure plein Oui Puissance résistance verre 2900 W gril fort Vitre intérieure Oui démontable Puissance résistance 1500 W circulaire Type de gril Electrique Système de fermeture Oui douce de la porte

Options four principal

Température minimale 50 °C Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui Température maximale 280 °C cuisson

Accessoires inclus four principal

Support en fonte pour Grille intégrée au Grille avec arrêt arrière et latéral Lèchefrite profond 20 mmLèchefrite profond 40

lèchefrite Parois catalytiques Kit rails télescopiques à 1 sortie partielle

Raccordement électrique

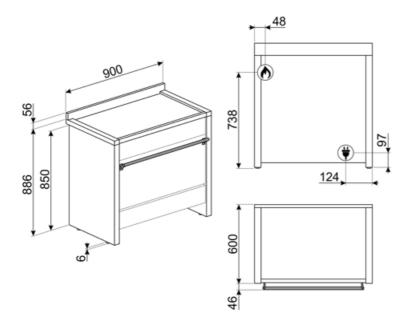
d'alimentation installé

3200 W Longueur du câble 120 cm Puissance nominale d'alimentation électrique Intensité 14 A Fréquence

50/60 Hz 220-240 V **Tension** Borne de raccordement 3 pôles Type de câble Oui, monophasé

SMEG SPA 04/12/2025





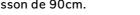
SMEG SPA 04/12/2025



Accessoires Compatibles

AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz

GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

KIT2A1-9

Plinthe, 90 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra A1

PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur: 315 mm Longueur: 325 mm

SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

KIT1A1-9

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm pour centres de cuisson Opéra A1-9.



KITH95A1X

Support pour hauteur 950 mm, inox, pour centres de cuisson Opéra A1



SFLK1

Sécurité enfants



TPKX

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Opéra





Symbols glossary



Triple turbine: Le four est équipé d'un système exclusif à trois turbines: les deux grandes turbines latérales avec deux résistances circulaires distribuent l'air de manière périmétrale dans la cavité, tandis que la petite turbine centrale augmente la ventilation en créant un tourbillon de chaleur vertical. La température est ainsi uniforme et permet de cuire de manière homogène sur plusieurs niveaux (5 disponibles), comme dans les cuisinières professionnelles



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A+: Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Système de nettoyage catalyse.



Installation en hauteur



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance 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, est indiquée pour cuire un seul
plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes,
le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les
viandes grasses comme l'oie ou le canard.

SMEG SPA 04/12/2025



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur (R) provenant uniquement du bas permet de tournante): la combinaison de la Turbine et la compléter la cuisson des aliments qui demandent Résistance circulaire (incorporé dans la partie une température plus élevée en provenance du arrière du four) convient pour la cuisson bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. condition qu'ils demandent la même température N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le et le même type de cuisson. La circulation d'air brûleur à gaz. chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts. Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Gril fort : Chaleur très intense provenant ECO Cette fonction alterne l'utilisation de différents uniquement du haut grâce aux deux éléments éléments et est particulièrement indiquée pour chauffants. La turbine n'est pas active. Donne les grillades de petites dimensions, tout en d'excellents résultats pour griller et gratiner. apportant la plus basse consommation d'énergie Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un pendant la cuisson. brunissement uniforme aux plats. Résistance gril moyen : cette fonction permet, par Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : l'action de la chaleur dégagée par le seul élément L'air produit par la turbine adoucit la chaleur central, de griller de petites portions de viande et engendrée par le gril fort pour des grillades de poisson, de préparer des brochettes, des optimales, et cela même pour des viandes de rôties et des légumes grillés. grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées). Turbine + résistance circulaire + résistance voûte Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la du four a une surface en verre complètement lisse combinaison de la cuisson ventilée et de la et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté cuisson traditionnelle permet de cuire avec une et rend le nettoyage plus pratique. rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense. Vitre démontable : La porte du four dispose d'une 2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes vitre intérieure démontable afin de faciliter les halogènes disposées asymétriquement rend opérations de nettoyage et favoriser un entretien l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant plus en profondeur. les coins sombres. Ouverture automatique: certains modèles ont Chauffe-plats une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance. La chaleur constante de 40° offre un Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la environnement parfait pour permettre de faire journée de repos dans la religion juive, en lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement gardant le four allumé à une température la fonction et placez la pâte dans la cavité constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent pendant le temps indiqué.

SMEG SPA 04/12/2025

éteints.





5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Brûleur Ultra-rapide: Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Compact



Commandes par manettes

SMEG SPA 04/12/2025