



RENZO PIANO DESIGN

p. 1÷2

LIGNE DESIGN

CENTRES DE CUISSON p. 3÷9

HOTTES ASPIRANTES p. 10÷11

MACHINE À CAFÉ p. 12

LAVAGE p. 14÷16

RÉFRIGÉRATEURS p. 17÷28

LIGNE ENCASTRABLES

LIGNE PROFESSIONELLE p. 29÷30

FOURS p. 31÷42

TABLES VITROCÉRAMIQUES p. 43÷46

TABLES DE CUISSON GAZ p. 47÷50

HOTTES ASPIRANTES p. 51÷53

LAVAGE p. 54÷60

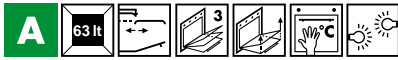
RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS p. 61÷62

ÉVIERS et MITIGEURS p. 63÷64

GUIDE DES SYMBOLES p. 65÷70

F67-7

FOUR MULTIFONCTION, 60 CM,
INOX BRILLANT, CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



10 fonctions



Épaisseur inox brillant 10/10
Horloge aiguilles fin de cuisson
(four se coupe automatiquement)
Minuterie sonore
2 lampes témoins
Thermostat électronique
Chaleur tournante
Gril fort ou normal
Manettes de commande : fonctions et température
Enceinte de four inox moulée d'une seule pièce
Eclairage 2 halogènes (2x20 W)
Volume net 53 litres, brut 63 litres
Ventilation forcée de refroidissement
Sécurité arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte

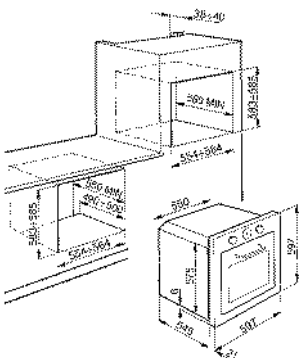
Puissance nominale : 3,00 kW
Puissance gril : 1,80/2,60 kW
Consommation d'énergie en convection forcée :
0,79 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle :
1,20 kWh

ACCESSOIRES :

1 lèchefrite en verre avec grille chromée
1 grille inox

OPTION :

lèchefrite en verre avec grille chromée
BVG



P106ES

TABLE GAZ, 100 CM, INOX BRILLANT, THERMOCOUPLES



Finition Ever Shine

Grande dimension

Épaisseur inox brillant 10/10

6 brûleurs dont :

Gauche et droit ultra-rapide : 3,60 kW

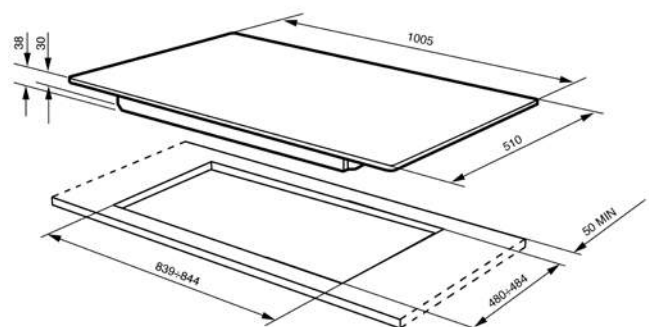
Arrière gauche : 1,65 kW

Arrière droit : 2,30 kW

Avant gauche et droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 12,15 kW

Grilles et chapeaux de brûleurs en inox
Allumage électronique intégré aux manettes
Sécurité **thermocouples** rapides
Réglée au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Épaisseur de la table sous le plan de travail : 3 cm



P705ES

TABLE GAZ, 72 CM, INOX BRILLANT, THERMOCOUPLES



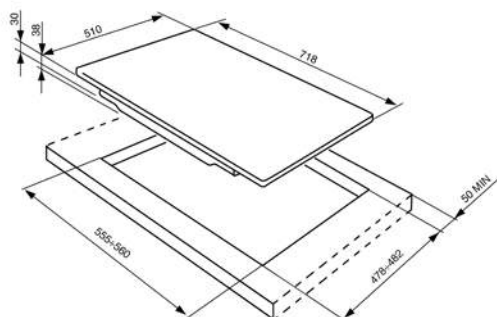
Finition Ever Shine

Épaisseur inox brillant 10/10
5 brûleurs dont :
Arrière gauche : 2,30 kW
Arrière droit : 1,65 kW
Central ultra-rapide : 3,60 kW
Avant gauche et droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 8,55 kW

Grilles et chapeaux de brûleurs en inox
Allumage électronique intégré aux manettes
Sécurité **thermocouples** rapides
Réglée au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Épaisseur de la table sous le plan de travail : 3 cm

Encastrement standard : dimensions 56 x 48 cm



P64ES

TABLE GAZ, 60 CM, INOX BRILLANT, THERMOCOUPLES

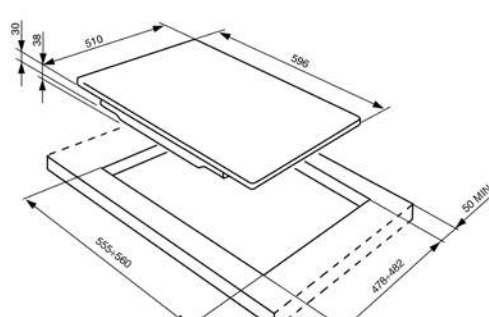


Finition Ever Shine

Épaisseur inox brillant 10/10
4 brûleurs dont :
Arrière droit : 3,00 kW
Arrière gauche : 2,30 kW
Avant droit : 1,00 kW
Avant gauche : 1,65 kW

Puissance nominale gaz : 7,95 kW

Grilles et chapeaux de brûleurs en inox
Allumage électronique intégré aux manettes
Sécurité **thermocouples** rapides
Réglée au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Épaisseur de la table sous le plan de travail : 3 cm

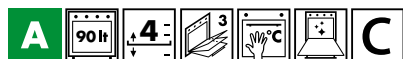


A3-7

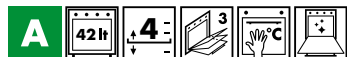
CENTRE DE CUISSON OPÉRA, 120 CM, INOX,
DOUBLE FOUR DONT 1 **CATALYSE**, CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE : B GRAND FOUR - A PETIT FOUR



FOUR PRINCIPAL :



FOUR AUXILIAIRE :



PLAN DE CUISSON GAZ :

6 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche : ultra-rapide 4,20 kW

Arrière central 3,00 kW

Avant central : 1,05 kW

Arrière droit : **poissonnière** 1,90 kW

Avant droit : 1,05 kW

Puissance nominale gaz : 13,00 kW

Barbecue-gril électrique teflon : 1,60 kW

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel, injecteurs gaz butane/propane

fournis, accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

FOUR DE GAUCHE, ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION CATALYSE :

9 fonctions



Horloge électronique avec programmateur

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage catalyse

Volume net 80 litres, brut 90 litres

Puissance gril : 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée :

1,19 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle :

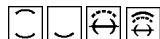
1,21 kWh

ACCESSOIRES :

2 lèchefrites, 2 grilles, 1 **tournebroche**, 3 parois catalytiques

PETIT FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE :

4 modes de cuisson



Thermostat réglable de 50° à 260°C

Tournebroche

Volume net 41 litres, brut 42 litres

Puissance gril : 1,40 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle :

0,79 kWh

ACCESSOIRES :

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée,

1 grille, 1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

Puissance nominale électrique : 7,70 kW

OPTIONS :

Crédence murale inox

KIT1A3-6

Support inox pour hauteur 95 cm avec roulettes

KIT3A3-6

1 kit rails télescopiques, 3 niveaux (four de gauche)

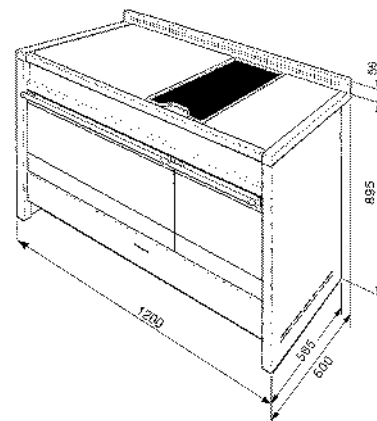
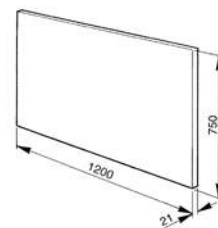
GTA-6

Plaque teppan yaki en inox

TPKX

Support Wok en fonte

WOKGHU

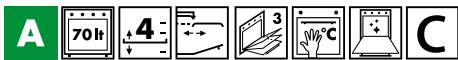


A2-8

CENTRE DE CUISSON OPÉRA, 100 CM, INOX,
DOUBLE FOUR DONT 1 **CATALYSE**,
CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE :
A GRAND FOUR - A PETIT FOUR



FOUR PRINCIPAL :



FOUR AUXILIAIRE :



PLAN DE CUISSON GAZ :

6 brûleurs dont

Arrière gauche : ultra-rapide 4,20 kW

Avant gauche : 1,80 kW

Arrière central : 1,80 kW

Avant central : 1,00 kW

Arrière droit : 3,00 kW

Avant droit : ultra-rapide 4,20 kW

Puissance nominale gaz : 16,00 kW

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

GRAND FOUR ÉLECTRIQUE, MULTIFONCTION CATALYSE :

8 fonctions



Horloge électronique avec programmateur

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Fonction décongélation, chaleur tournante

Nettoyage catalyse, 3 parois catalytiques

Volume net 63 litres, brut 70 litres

Supports latéraux en métal

Puissance gril : 1,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée :

0,79 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle :

0,89 kWh

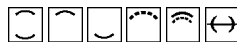
ACCESSOIRES :

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée,

1 lèchefrite (profondeur 40 mm), 1 grille

PETIT FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE, ÉMAIL LISSE

6 fonctions



Lampe témoin température

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Gril et Tournebroche

Volume net 35 litres, brut 36 litres

Puissance gril : 1,40 kW

Consommation d'énergie en convection

naturelle : 0,79 kWh

ACCESSOIRES :

1 lèchefrite avec grille intégrée, 1 grille,

1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

Puissance nominale électrique : 5,10 kW

OPTIONS :

Crédence murale inox

KIT1A2-6

Support inox pour hauteur 95 cm avec roulettes

KIT3A3-6

Plinthe inox

KIT2A2-8

1 kit rails télescopiques, 1 niveau sortie totale (four de gauche)

GT1T-1

Plaque teppan yaki en inox

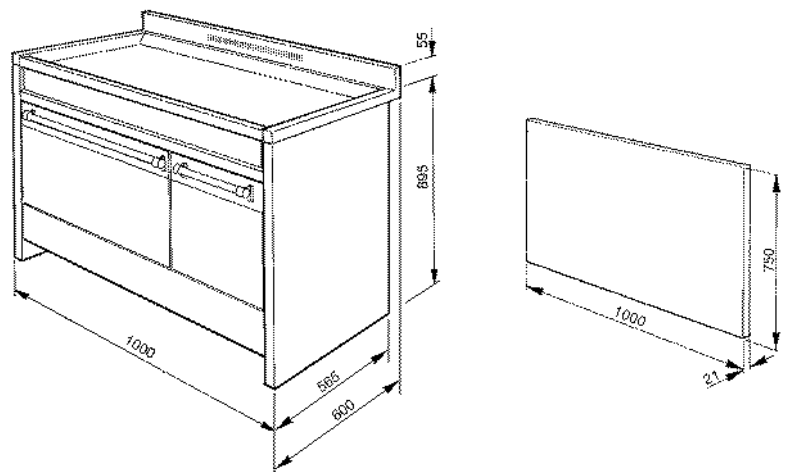
TPKX

Pierre à pizza ronde avec poignées (four de gauche)

PRTX

Support Wok en fonte

WOKGHU



A1-7

CENTRE DE CUISSON OPÉRA, 90 CM,
INOX, **CATALYSE**, CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



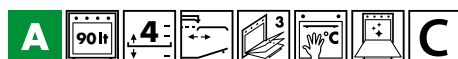
CS19A-7
Anthracite Mat



A1P-9
Crème Brillant



A1BL-7
Noir Brillant/Inox Brillant



PLAN DE CUISSON GAZ :

6 brûleurs dont:
Arrière gauche: 3,00 kW
Avant gauche: ultra-rapide 4,20 kW
Arrière central: **poissonnière** 1,90 kW
Avant central: 1,05 kW
Arrière droit: 3,00 kW
Avant droit: 1,80 kW

Puissance nominale gaz: 14,95 kW

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte
Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité thermocouples rapides

Réglé au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Accès aisé pour changement injecteurs
Cuvette anti-débordement

FOUR ÉLECTRIQUE, MULTIFONCTION, CATALYSE :
9 fonctions



Horloge électronique avec programmateur
Thermostat réglable de 50° à 260°C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage catalyse, 3 parois catalytiques

Volume net 80 litres, brut 90 litres

Supports latéraux en métal

Puissance grill : 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée:
0,99 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle:
1,13 kWh

Puissance nominale électrique: 2,90 kW

ACCESSOIRES :

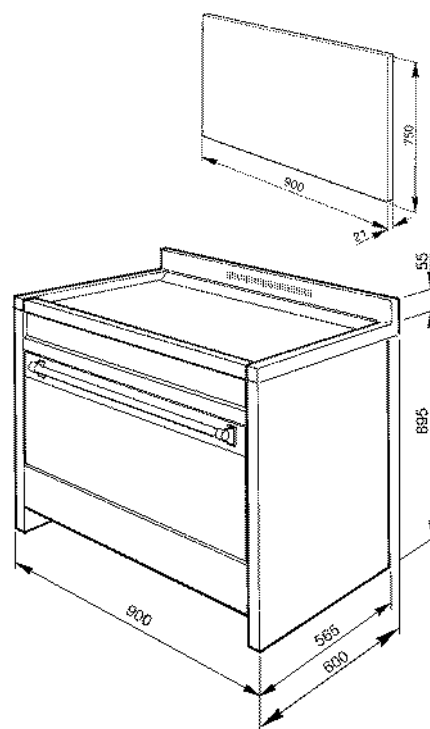
2 lèchefrites
2 grilles
1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

OPTIONS :

Crédence murale inox
KIT1A1-6
Support inox pour Hauteur 95 cm
KIT3-6
Plinthe inox
KIT2A1-2
Système de rails télescopiques sur 3 niveaux
GTA-6
Plaque teppan yaki en inox
TPKX
Support Wok en fonte
WOKGHU



CS19ID-7

CENTRE DE CUISSON OPÉRA, 90 CM,
INOX, INDUCTION, **CATALYSE**, CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



PLAN DE CUISSON À INDUCTION :

5 foyers dont :

Arrière gauche : 1,85 kW - Booster 3,00 kW

Avant gauche : 1,40 kW - Booster 1,80 kW

Central : 2,60 kW - Booster 3,70 kW

Arrière droit : 2,30 - Booster 3,70 kW

Avant droit : 1,40 kW - Booster 1,80 kW

Puissance nominale induction : 9,60 kW

Commandes par manettes à doseur d'énergie

Verre céramique noir Suprema

Indication minimale diamètre d'utilisation

5 boosters (pendant 10 min. renouvelables)

9 niveaux de puissance

Accélérateur de chauffe sur tous les foyers

Position "maintien au chaud en température"

Affichage chaleur résiduelle

Sécurité enfants, Verrouillage commandes

Détection automatique du récipient

Raclair de nettoyage

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION, CATALYSE :

9 fonctions

Horloge électronique avec programmateur

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage catalyse

3 parois catalytiques

Porte intérieure plein verre

Voûte mobile

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 80 litres, brut 90 litres

4 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril : 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection

forcée : 0,99 kWh

Consommation d'énergie en convection

naturelle : 1,13 kWh

Puissance électrique four : 3,00 kW

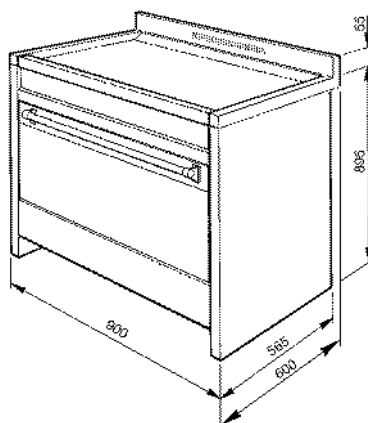
Puissance nominale totale : 12,60 kW

ACCESSOIRES :

2 lèchefrites, 2 grilles, 1 tournebroche

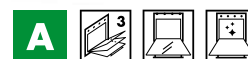
Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement



A1C-7

CENTRE DE CUISSON OPÉRA, 90 CM,
INOX, VITROCÉRAMIQUE, **CATALYSE**, CHALEUR
TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



PLAN DE CUISSON À INDUCTION :

5 zones High-Light dont :

Arrière gauche: 1,20 kW - Ø 140 mm

Avant gauche: extensible: 0,75/2,20 kW - Ø 120/210 mm

Central: extensible ovale: 1,40/2,20 kW - Ø 170/265 mm

Arrière droite: 1,20 kW - Ø 140 mm

Avant droite: 2,00 kW - Ø 195 mm

Puissance nominale électrique: 8,80 kW

Commandes par manettes à doseur d'énergie

Verre céramique noir Suprema

Manettes réglage niveau de puissance

Affichage témoins de la chaleur résiduelle (H)

Raclair de nettoyage

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS CATALYSE:

9 fonctions



Horloge analogique électronique avec programmateur

Thermostat, gril fort

Tournebroche

Parois catalytiques

Volume 70 litres

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

Puissance gril: 2,80 kW

Consommation d'énergie en chaleur tournante: 0,98 kWh/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,13 kWh/h

Puissance nominale électrique: 3,00 kW

Puissance nominale totale: 11,90 kW

ACCESSOIRES:

1 lèchefrite

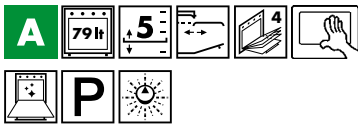
1 plaque à pâtisserie

2 grilles pose plats

1 tournebroche

CLPI460N

CUISINIÈRE, 60 CM, ESTHÉTIQUE LINÉA, NOIR,
MULTIFONCTION, **PYROLYSE, PORTE FROIDE**,
CHALEUR TOURNANTE, INDUCTION
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



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 MULTI FONCTION, PYROLYSE :

12 fonctions (dont 2 de nettoyage pyrolyse)



9 recettes préprogrammées et 3 mémoires



Manettes de commande rétro éclairées

Programmeur 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 3 h

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal

Double éclairage halogène

Puissance gril : 2,7 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,99 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,03 kWh

ACCESSOIRES :

2 kits de 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/triphasée

Puissance nominale électrique : 10,40 kW

OPTIONS :

Rails télescopiques à sortie totale

GT1T-1

Pierre à pizza ronde avec poignées

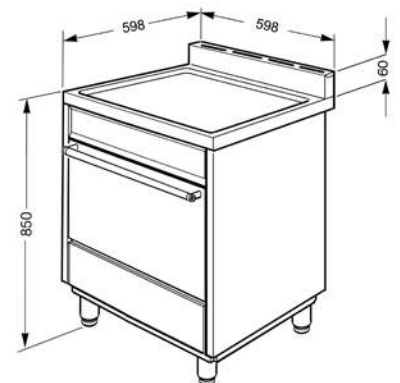
PRTX

Plaque teppan yaki

TPK

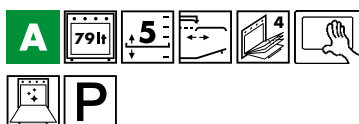
Kit pieds inox pour hauteur 90 cm

KITPAX



CP60IX9

CUISINIÈRE, 60 CM, INOX, MULTIFONCTION,
PYROLYSE, PORTE FROIDE, CHALEUR TOURNANTE,
INDUCTION
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



PLAN DE CUISSON À INDUCTION :

4 foyers dont :

- Arrière gauche : 1,85 kW -
Booster 3,00 kW Ø 180 mm
- Avant gauche : 1,85 kW -
Booster 3,00 kW Ø 180 mm
- Arrière droit : 2,60 kW -
Booster 3,70 kW Ø 210 mm
- Avant droit : 1,40 kW -
Booster 2,20 kW Ø 145 mm

Verre céramique noir
Affichage chaleur résiduelle

Commutable mono/tri phasée
Puissance nominale électrique : 10,40 kW

FOUR ÉLECTRIQUE MULTI FONCTION, PYROLYSE :
10 fonctions



Programmeur électronique durée et fin de cuisson
Thermostat réglable de 50° à 280°C
Fonction de cuisson ECO consommation réduite, chaleur tournante
Gril et tournebroche
Nettoyage pyrolyse
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Volume net 72 litres, brut 79 litres
Supports latéraux en métal
Double éclairage halogène

Puissance gril fort : 2,70 kW

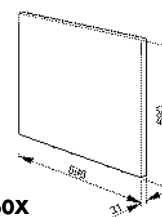
Consommation d'énergie en convection forcée :
1,19 kW/h
Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,99 kW/h

ACCESSOIRES :

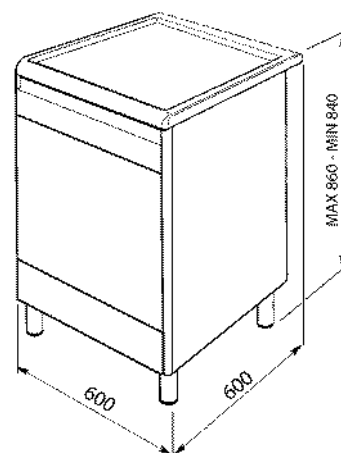
- 1 lèchefrite (profondeur 40 mm)
- 2 grilles, 1 tournebroche
- Ventilation forcée de refroidissement
- Coffre de rangement abattant
- 4 pieds réglables

OPTIONS :

- Crédence murale inox
- KIT60X**
- Rails télescopiques à sortie totale
- GTIT-1**
- Plaque teppan yaki
- TPK**
- Pierre à pizza ronde avec poignées
- PRTX**
- Kit pieds inox pour hauteur 90 cm
- KITPAX**

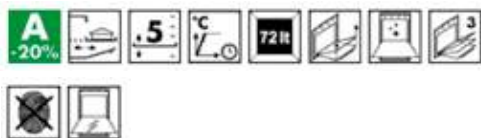


KIT60X



C6CMX8

CUISINIÈRE, 60 CM, INOX, VITROCÉRAMIQUE,
MULTIFONCTION, PORTE FROIDE,
CHALEUR, TOURNANTE,
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A-20%



PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

4 foyers dont:

Arrière gauche: 1,20 kW -

Avant gauche: 0,75 – 2,00 kW -

Arrière droit: 1,40-2,00 kW -

Avant droit: 1,80 kW -

Verre céramique noir SUPREMA

Affichage chaleur résiduelle

Puissance nominale électrique : 10,10 kW

Four électrique multifonction:

8 fonctions

Programmeur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Gril

Nettoyage Vapor Clean

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

éclairage halogène

Porte froide trois vitres

Consommation d'énergie en convection
forcée: 0,83 kW

Consommation d'énergie en convection
naturelle: 0,74 kW

Accessoires:

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

2 grilles,

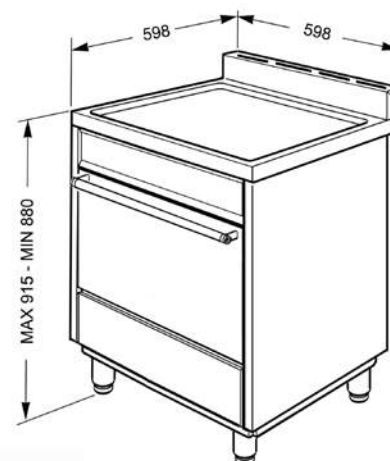
Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables

C6IPX9

CUISINIÈRE, 60 CM, INOX, INDUCTION,
MULTIFONCTION, PORTE FROIDE, **PYROLYSE**
CHALEUR, TOURNANTE



KD90X-2

HOTTE DÉCORATIVE MURALE, 90 CM, INOX



Commande par 2 manettes rotatives
4 vitesses
Éclairage 2 halogènes (2 x 20 W)
3 filtres inox

Diamètre de sortie Ø 150 mm
Clapet anti-retour inclus
Puissance nominale: 240 W

Capacité d'aspiration à l'air libre 830 m³/h

Vitesse	I	II	III	IV
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	260	345	460	720
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	42	48	55	64

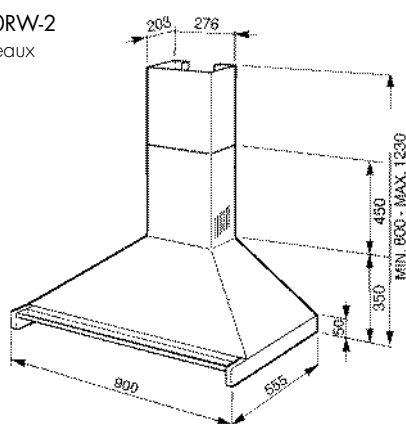
OPTION :
Filtre charbon pour recyclage
FLTK-1



KD90N-2
Noir Brillant



KD90RW-2
Bordeaux



KD120X-2

HOTTE DÉCORATIVE MURALE, 120 CM, INOX



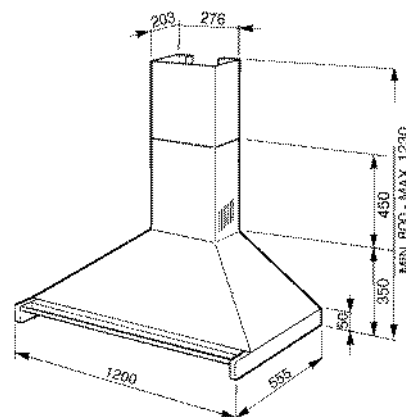
Commande par 2 manettes rotatives
Double turbine
4 vitesses
Éclairage 2 halogènes
4 filtre inox

Diamètre de sortie Ø 150 mm
Clapet anti-retour inclus
Puissance nominale : 240 W

Capacité d'aspiration à l'air libre 830 m³/h

Vitesse	I	II	III	IV
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	380	470	570	770
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	43	49	55	68

OPTION :
Filtre charbon pour recyclage
FLTK-1



KTS75C

HOTTE DÉCORATIVE MURALE, 75 CM, VERRE/INOX



Visière relevante en verre
Commandes électroniques
4 vitesses
Minuteur pour filtres saturés
Éclairage 2 halogènes
Filtres inox

Diamètre de sortie ø 150 mm
Clapet anti-retour inclus
Puissance nominale 240 W

Capacité d'aspiration à l'air libre 800 m³/h

Vitesse	I	II	III	IV
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	255	325	430	620
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	45	50	57	67

OPTIONS :

Filtre charbon pour recyclage

KITFC906

Capot en inox pour installation sans cheminée et filtre charbon pour recyclage

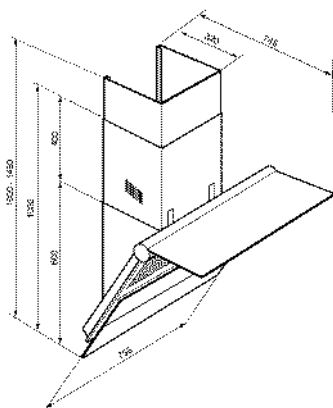
KITFTS



KTS75NC
Inox/Verre Noir



KTS75BC
Inox/Verre Blanc



KSE89P9

HOTTE DÉCORATIVE MURALE, 90 CM, CRÈME SATINÉ,
FINITION DORÉE



Commandes 2 manettes rotatives
4 vitesses
Éclairage 2 halogènes (2 x 20 W)
Filtres inox

Diamètre de sortie ø 120 mm
Clapet anti-retour inclus
Puissance nominale : 290 W

Capacité d'aspiration à l'air libre 785 m³/h

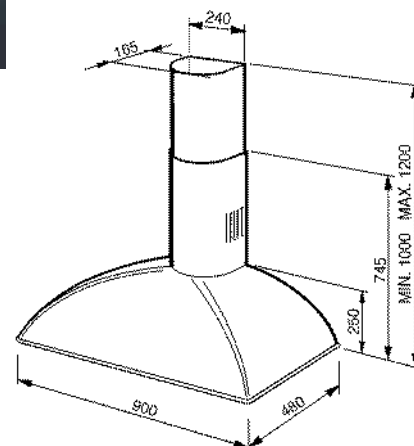
Vitesse	I	II	III	IV
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	322	476	661	766
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	48	55	62	67

OPTION :

Filtre charbon pour recyclage
FLT2



KSE89A2
Anthracite Mat



CMSC45NE

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE, 60 CM,
HAUTEUR 45 CM, NOIR



Manettes de commande rétro éclairées
Afficheur LCD multilingue

Fonction café : simple ou double
Fonction vapeur : pour Cappuccino ou lait
Fonction eau chaude : pour thé ou
boissons chaudes
Fonction rinçage
Option café moulu
Fonction veille, économie d'énergie
Température du café réglable (3 niveaux)
Programmation dureté de l'eau
Moulin à café réglable

Programmation quantité de grains de
café par tasse (5 niveaux) : Très léger /
Léger / Normal / Fort / Très fort
Programmation quantité d'eau par tasse
(3 niveaux) : Espresso / Normal / Long
Programmation d'allumage automatique
Rinçage automatique à chaque
démarrage et arrêt
Indicateur détartrage

Réservoir d'eau amovible 1,8 litres
Réservoir à café en grains 220 g
Réservoir à café moulu séparé
Buse à lait pour cappuccino
Percolateur réglable (pour différentes
hauteurs de tasse)
Bac fonds de café amovible
Grille inox recueil gouttes
Double éclairage à LED
Rails télescopiques
Ventilation de refroidissement

Pression : 15 bars
Puissance nominale : 1350 W

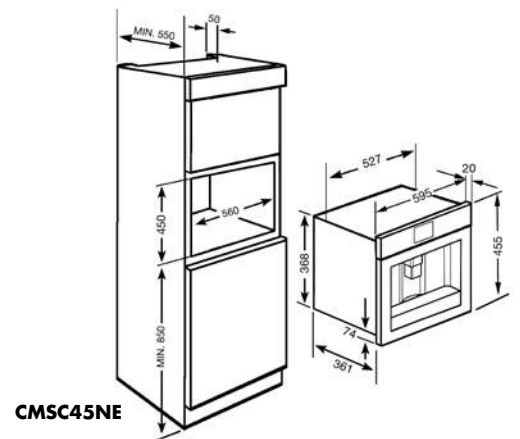


CMSC45
Inox/Verre



CMSC45B
Blanc

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :
SCV115-1
Charnières à droite
SCV115S-1
Charnières à gauche



CMSC45NE



LBB14RO

LAVE-LINGE ANNÉES 50, POSE LIBRE,
60 CM, ROSE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+B



Capacité de lavage 7 kg  **Volumeplus**

Commandes électroniques

Afficheur central **départ différé 24h**, visualisation temps résiduel et chargement recommandé
Manette de sélection programmes
Touches départ/pause, sécurité enfants, départ différé, sélection et confirmation options, réglage essorage et température
Affichage avancement programme

15 programmes de lavage

Programmes spéciaux : Mixte, Chemises, Sport, Jeans, Quotidien, lavage à la main, Nocturne et Rapide 15 min.

Options : Départ différé, Prélavage, Anti-froissage, Intensif, Rinçage supplémentaire et Flexi Time

Essorage variable de 600 à 1400 tours/minute
Température variable (froid, 30°C, 40°C, 60°C, 75°C et 90°C)

Signal sonore et visuel fin de cycle

Capacité variable automatique
Système pour le contrôle anti-balourd
Système anti-mousse
Système anti-débordement
Tambour en inox 52 litres, cuve en polypropylène
Bac lessive **Autonettoyante**

Consommations :

Eau : 10 340 litres/an

Energie : 222 kWh/an

Stand by : off 0,2 W - on 1,85 W

Degré d'humidité résiduelle après essorage
54,5 %

Niveau sonore en lavage : 59 dB(A) re 1 pW

Niveau sonore en essorage : 78 dB(A) re 1 pW

LBB14AZ

LAVE-LINGE ANNÉES 50, POSE LIBRE,
60 CM, BLEU AZUR
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+B



Cycle normatif de référence :

- Coton 60°C pleine charge :

1,08 kWh - durée du programme 150 min

- Coton 60°C demi charge :

0,98 kWh - durée du programme 150 min

- Coton 40°C demi charge :

0,80 kWh - durée du programme 150 min

Puissance nominale : 2,00 kW

Prévoir un déport de porte, côté charnières, de 25 cm pour l'ouverture

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

Bleu Azur

LBB14AZ

Crème

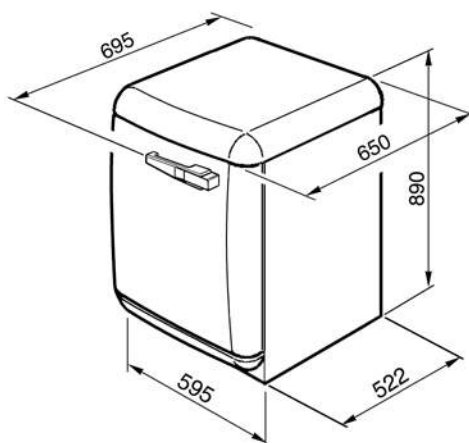
LBB14P

Rose

LBB14RO

Blanc

LBB14B



LBB14P

LAVE-LINGE ANNÉES 50, POSE LIBRE,
60 CM, CRÈME
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+B



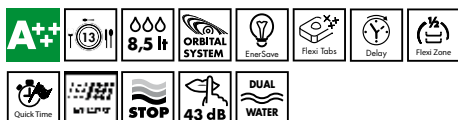
LBB14B

LAVE-LINGE ANNÉES 50, POSE LIBRE,
60 CM, BLANC
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+B



ST2FABR2

LAVE-VAISSELLE TOUT INTÉGRABLE,
ANNÉES 50, 60 CM, ORBITAL, ROUGE
 CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+++A



Porte galbé avec poignée chromée

5 programmes + 4 programmes rapides :
 Trempage, Verres, ECO, Auto 60-70, Super
 (avec option **Quick Time** : Rapide 27 min,
 ECO rapide, Quotidien rapide, Court & Intensif)
 5 températures 38°, 45°, 50°, 65°, 70°C

Bandeau de commande inox avec afficheur
 pour départ différé
 Témoins lumineux : sel et produit de rinçage

Option **Départ Différé** 1-9 heures
 Trempage automatique d'attente en départ différé

Paniers inox avec poignée
 Panier à couverts, supports et poignées colorés
 coordonnés à la façade
 Panier supérieur réglable en hauteur sur 3 niveaux
Panier supérieur coulissement facile EasyGlide
 Panier inférieur avec double support abattable
 Cuve et contreporte inox
Douche d'aspersion en haut de la cuve
 Filtre inox auto nettoyant
 Adoucisseur d'eau à réglage électronique
 Séchage à condensation fin de cycle
Système d'ouverture porte automatique
à la fin du cycle
 Charnières porte équilibrées à pivot fixe
 Pied arrière réglable à l'avant
Raccordement eau chaude (max. 60°C) :
 économie énergétique jusqu'à 35%

Consommation d'eau :
 8,5 litres/cycle – 2380 litres/an
 Consommation d'énergie :
 0,81 kWh/cycle – 233 kWh/an
 stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W
 Durée 175 min

Cycle normatif de référence : ECO
 Puissance nominale : 1,90 kW

*Pour permettre l'ouverture correcte de la
 porte bombée, il est nécessaire de prévoir une
 découpe dans la plinthe des meubles de la
 cuisine

CODES COULEURS EXISTANTS :

ST2FABP2
 ST2FABR2

RAL 1013
 RAL 3001



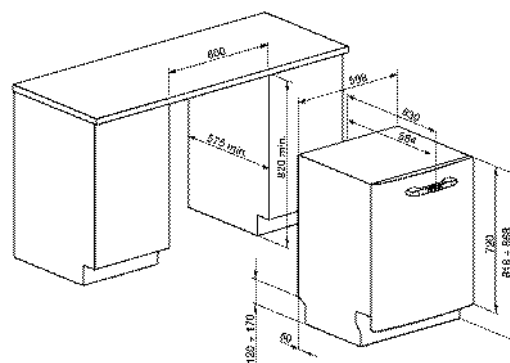
ST2FABNE2
 Noir



ST2FABP2
 Crème

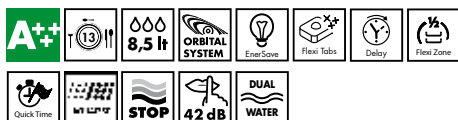


ST2FABRO2
 Rose



BLV2O-2

LAVE-VAISSELLE, **ANNÉES 50**,
60 CM, ORBITAL, ORANGE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+++A



5 programmes + 4 programmes rapides :
Trempeage, Verres, ECO, Auto 60-70, Super
(avec option **Quick Time** : **Rapide 27 min**, ECO
rapide, Quotidien rapide, **Court & Intensif**)
5 températures 38°, 45°, 50°, 65°, 70°C

Bandeau de commandes inox avec **afficheur**
pour programmation départ différé
Témoins lumineux : sel et produit de rinçage

Option **Départ Différé** 1-9 heures
Trempeage automatique d'attente en départ différé

Paniers inox avec poignée
Panier à couverts, supports, panier à couverts et
poignées colorés coordonnés à la façade
Panier supérieur réglable en hauteur sur 3 niveaux
Panier supérieur coulissement facile EasyGlide
Panier inférieur avec double support abattable
Cuve et contreporte inox
Douche d'aspersion en haut de la cuve
Filtre inox auto nettoyant
Adoucisseur d'eau à réglage électronique
Charnières porte équilibrées à pivot fixe
Séchage à condensation fin de cycle
Système d'ouverture porte automatique
à la fin du cycle
Raccordement eau chaude (max. 60°C) :
économie énergétique jusqu'à 35%

Consommation d'eau :
8,5 litres/cycle – 2380 litres/an
Consommation d'énergie :
0,81 kWh/cycle – 233 kWh/an
stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W
Durée 175 min
Cycle normatif de référence : ECO
Puissance nominale : 1,90 kW

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

BLV2AZ-2

Bleu Azur

BLV2NE-2

Noir

BLV2RO-2

Rose

BLV2P-2

Crème

BLV2R-2

Rouge

BLV2O-2

Orange

BLV2VE-2

Vert Pomme

BLV2X-2

Gris métal

CODES COULEURS EXISTANTS:

BLV2P-2

RAL 1013

BLV2O-2

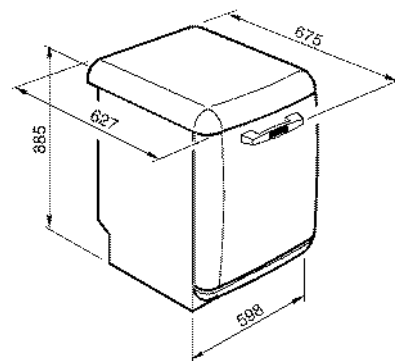
RAL 2008

BLV2R-2

RAL 3001

BLV2VE-2

PANTONE 382 C





FAB5RNE

MINIBAR POSE LIBRE, ANNÉES 50,
À ABSORPTION, NOIR
CLASSE ÉNERGÉTIQUE E



REFROIDISSEMENT PAR ABSORPTION

Les minibars utilisent un système de **refroidissement par absorption** à la place des compresseurs habituels que l'on retrouve dans d'autres modèles de réfrigération Smeg.

Le grand avantage de ce système est qu'il dispose **d'un niveau sonore particulièrement bas**. En fait, le FAB5 fonctionnant à 29 dB (A) RE 1 pV est à peine audible.



Les minibars sont traditionnellement utilisés dans les chambres d'hôtels, mais sont maintenant disponibles pour une utilisation à domicile. Le FAB5 demeure le plus petit modèle de la **gamme Rétro Smeg Années 50**, mais il dispose de beaucoup d'espace pour une sélection de boissons et de snacks, ainsi que d'un compartiment pour stocker les glaçons à portée de main.

Système à absorption très silencieux

Capacité totale : 40 litres
Eclairage intérieur à LED
2 clayettes réglables en hauteur

Contre porte avec :
1 balconnet porte-bouteilles
1 balconnet

Puissance nominale : 50 W
Classe climatique : SN-N-T
Consommation d'énergie : 278 kWh/an
Niveau sonore : 29 dB(A)

Dimensions extérieures :
(L x H x P) 730 x 404 x 560 mm
Prise Schuko fournie

Une ventilation adéquate (min 200 cm² de grille de ventilation) est nécessaire pour le bon fonctionnement

Prévoir un déport de porte, côté charnières, de 25 cm pour l'ouverture

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

FAB5RP
Crème - Charnières à droite
FAB5LP
Crème - Charnières à gauche
FAB5RR
Rouge - Charnières à droite
FAB5LR
Rouge - Charnières à gauche
FAB5RNE
Noir - Charnières à droite
FAB5LNE
Noir - Charnières à gauche
FAB5RO
Orange - Charnières à droite
FAB5LO
Orange - Charnières à gauche
FAB5RUJ
Union Jack - Charnières à droite
FAB5LUJ
Union Jack - Charnières à gauche

CODES COULEURS EXISTANTS:

FAB5RP/LP
FAB5RR/LR
FAB5RO/LO

RAL 1013
RAL 3001
RAL 2008

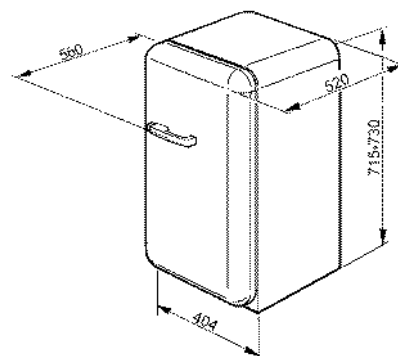


FAB5RO
Orange

FAB5RP
Crème

FAB5RR
Rouge

FAB5RUJ
Union Jack





FAB28RP1 Crème



FAB28RRO1 Rose



FAB28RVE1 Vert pomme



FAB28RBL1 Bleu



FAB28RO1 Orange



FAB28RX1 Gris métal



FAB28RAZ1 Bleu azur



FAB28RV1 Vert d'eau



FAB28RNE1 Noir

FAB28RR1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, **AIR BRASSÉ**, ROUGE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Hauteur 151 cm

RÉFRIGÉRATEUR :

Volume net : 222 litres

Thermostat réglable

Froid dynamique par air brassé

Dégivrage automatique réfrigérateur

3 clayettes verre

Clayette porte-bouteilles chromée

1 grand bac à légumes avec dessus verre

Contre-porte modulable

1 balconnet porte-bouteilles

2 balconnets

1 balconnet à double couvercle

1 casier à œufs

CONGÉLATEUR ******** :

Volume net : 26 litres

2 bacs à glaçons

Pouvoir de congélation : 2 kg/24h

1 moteur

Classe climatique : T

Puissance nominale : 90 W

Consommation d'énergie : 180 kWh/an

Autonomie en cas de coupure de courant : 12 h

Niveau sonore : 39 dB(A)

Prévoir un déport de porte, côté charnières, de
25 cm pour l'ouverture

FAB28RB1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, **AIR BRASSÉ**, BLANC
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

FAB28RO1

Orange - Charnières à droite

FAB28LO1

Orange - Charnières à gauche

FAB28RG1

Jaune - Charnières à droite

FAB28LG1

Jaune - Charnières à gauche

FAB28RP1

Crème - Charnières à droite

FAB28LP1

Crème - Charnières à gauche

FAB28RRO1

Rose - Charnières à droite

FAB28LRO1

Rose - Charnières à gauche

FAB28RVE1

Vert Pomme - Charnières à droite

FAB28LVE1

Vert Pomme - Charnières à gauche

FAB28RB1

Bleu - Charnières à droite

FAB28LBL1

Bleu - Charnières à gauche

FAB28RR1

Rouge - Charnières à droite

FAB28LR1

Rouge - Charnières à gauche

FAB28RX1

Gris Métal - Charnières à droite

FAB28LX1

Gris Métal - Charnières à gauche

FAB28RAZ1

Bleu azur - Charnières à droite

FAB28LAZ1

Bleu azur - Charnières à gauche

FAB28RV1

Vert d'eau - Charnières à droite

FAB28RG1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, **AIR BRASSÉ**, JAUNE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



FAB28LV1

Vert d'eau - Charnières à gauche

FAB28RNE1

Noir - Charnières à droite

FAB28LNE1

Noir - Charnières à gauche

FAB28RB1

Blanc - Charnières à droite

FAB28LB1

Blanc - Charnières à gauche

CODES COULEURS EXISTANTS:

FAB28RP1/LP1

RAL 1013

FAB28RO1/LO1

RAL 2008

FAB28RR1/LR1

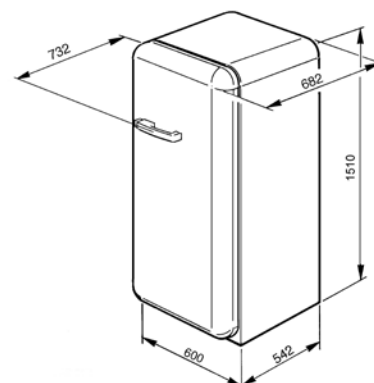
RAL 3001

FAB28RBL1/LBL1

RAL 5005

FAB28RVE1/LVE1

PANTONE 382 C



FAB28RUJ1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, **AIR BRASSÉ**, UNION JACK
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Hauteur 151 cm

RÉFRIGÉRATEUR :
Volume net : 222 litres
Thermostat réglable

Froid dynamique par air brassé
Dégivrage automatique réfrigérateur
3 clayettes verre

Clayette porte-bouteilles chromée
1 grand bac à légumes avec dessus verre
Contre-porte modulable
1 balconnet porte-bouteilles
2 balconnets
1 balconnet à double couvercle
1 casier à œufs

CONGÉLATEUR ******** :
Volume net : 26 litres
2 bacs à glaçons
Pouvoir de congélation : 2 kg/24h

1 moteur
Classe climatique : T
Puissance nominale : 90 W
Consommation d'énergie : 180 kWh/an
Autonomie en cas de coupure de courant :
12 heures
Niveau sonore : 39 dB(A)

Prévoir un déport de porte, côté charnières, de
25 cm pour l'ouverture

FAB28RIT1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, **AIR BRASSÉ**, DRAPEAU ITALIEN
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

FAB28RUJ1

Union Jack - Charnières à droite

FAB28LUJ1

Union Jack - Charnières à gauche

FAB28RIT1

Drapeau Italien - Charnières à droite

FAB28LIT1

Drapeau Italien - Charnières à gauche

FAB28RBV3

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, **AIR BRASSÉ**, NOIR VELOURS
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



FAB28RCS1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, **AIR BRASSÉ**,
RAYÉ MULTICOLORE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



FAB28RCG1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, **AIR BRASSÉ**, CHOCOLAT
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Hauteur 151 cm

RÉFRIGÉRATEUR :

Volume net : 222 litres

Thermostat réglable

Froid dynamique par air brassé

Dégivrage automatique réfrigérateur

3 clayettes verre

Clayette porte-bouteilles chromée

1 grand bac à légumes avec dessus verre

Contre-porte modulable

1 balconnet porte-bouteilles

2 balconnets

1 balconnet à double couvercle

1 casier à œufs

CONGÉLATEUR ******** :

Volume net : 26 litres

2 bacs à glaçons

Pouvoir de congélation : 2 kg/24h

1 moteur

Classe climatique : T

Puissance nominale : 90 W

Consommation d'énergie : 180 kWh/an

Autonomie en cas de coupure de courant :

12 heures

Niveau sonore : 39 dB(A)

Prévoir un déport de porte, côté charnières, de 25 cm pour l'ouverture

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

FAB28RBV3

Noir Velours - Charnières à droite

FAB28LBV3

Noir Velours - Charnières à gauche

FAB28RCS1

Multicolore - Charnières à droite

FAB28LCS1

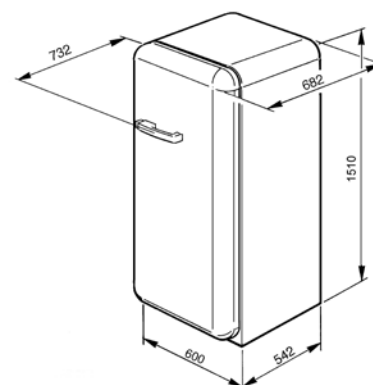
Multicolore - Charnières à gauche

FAB28RCG1

Chocolat - Charnières à droite

FAB28LCG1

Chocolat - Charnières à gauche



FAB28RDB

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, AIR BRASSÉ, DENIM
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Hauteur 151 cm

RÉFRIGÉRATEUR :

Volume net : 222 litres

Thermostat réglable

Froid dynamique par air brassé

Dégivrage automatique réfrigérateur

3 clayettes verre

Clayette porte-bouteilles chromée

1 grand bac à légumes avec dessus verre

Contre-porte modulable

1 balconnet porte-bouteilles

2 balconnets

1 balconnet à double couvercle

1 casier à œufs

CONGÉLATEUR ******** :

Volume net : 26 litres

2 bacs à glaçons

Pouvoir de congélation : 2 kg/24h

1 moteur

Classe climatique : T

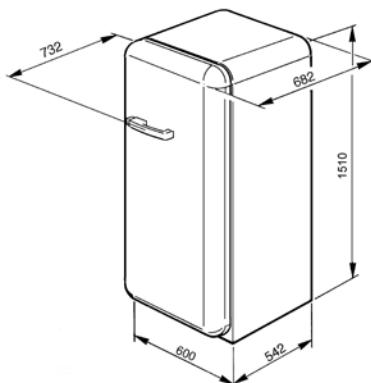
Puissance nominale : 90 W

Consommation d'énergie : 180 kWh/an

Autonomie en cas de coupure de courant : 12 h

Niveau sonore : 39 dB(A)

Prévoir un déport de porte, côté charnières, de 25 cm pour l'ouverture



FAB28RRV1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
248 LITRES, 60 CM, AIR BRASSÉ,
ROUGE VELOURS
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Hauteur 151 cm

RÉFRIGÉRATEUR :

Volume net : 222 litres

Thermostat réglable

Froid dynamique par air brassé

Dégivrage automatique réfrigérateur

3 clayettes verre

Clayette porte-bouteilles chromée

1 grand bac à légumes avec dessus verre

Contre-porte modulable

1 balconnet porte-bouteilles

2 balconnets

1 balconnet à double couvercle

1 casier à œufs

CONGÉLATEUR ******** :

Volume net : 26 litres

2 bacs à glaçons

Pouvoir de congélation : 2 kg/24h

1 moteur

Classe climatique : T

Puissance nominale : 90 W

Consommation d'énergie : 180 kWh/an

Autonomie en cas de coupure de courant : 12 h

Niveau sonore : 39 dB(A)

Prévoir un déport de porte, côté charnières, de 25 cm pour l'ouverture

DES CUISINES DIFFÉRENTES GRÂCE AUX RÉFRIGÉRATEURS SMEG



Plusieurs esthétiques caractérisées par une forte personnalité, toujours élégantes aux lignes droites ou bien bombées. Du point de vue technique, les réfrigérateurs Smeg sont efficaces, fiables et simples à utiliser.



FAB3ORRO1 Rose



FAB3ORAZI Bleu azur



FAB3ORVE1 Vert pomme



FAB3ORX1 Gris métal



FAB3ORO1 Orange



FAB3ORNE1 Noir



FAB3ORV1 Vert d'eau



FAB3ORBL1 Bleu



FAB3ORP1 Crème

FAB3ORB1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
293 LITRES, 60 CM, AIR BRASSÉ, BLANC
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Hauteur 169 cm

RÉFRIGÉRATEUR :

Air Brassé

Volume net : 229 litres

Dégivrage automatique réfrigérateur
3 clayettes verre réglables en hauteur

Clayette porte-bouteilles chromée

Grand bac à légumes avec dessus verre

Eclairage LEDs

Contre-porte avec :

- 1 balconnet porte-bouteilles
- 2 balconnets
- 1 balconnet avec couvercle transparent
- 1 casier à oeufs

CONGÉLATEUR ******** :

Volume net : 64 litres

Interrupteur congélation rapide

- 1 clayette en fil
 - 1 bac à glaçons
- Pouvoir de congélation : 3 kg/24h
Autonomie en cas de coupure de courant : 15 h

Classe climatique : SN-T

Puissance nominale : 100 W

Consommation d'énergie : 212 kWh/an

Niveau sonore : 38 dB(A)

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

FAB3ORB1

Blanc - Charnières à droite

FAB3OLB1

Blanc - Charnières à gauche

FAB3ORR1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, ANNÉES 50,
293 LITRES, 60 CM, AIR BRASSÉ, ROUGE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



FAB3ORR1

Rouge - Charnières à droite

FAB3OLR1

Rouge - Charnières à gauche

FAB3ORRO1

Rose - Charnières à droite

FAB3OLRO1

Rose - Charnières à gauche

FAB3ORAZ1

Bleu azur - Charnières à droite

FAB3OLAZ1

Bleu azur - Charnières à gauche

FAB3ORVE1

Vert Pomme - Charnières à droite

FAB3OLVE1

Vert Pomme - Charnières à gauche

FAB3ORX1

Gris Métal - Charnières à droite

FAB3OLX1

Gris Métal - Charnières à gauche

FAB3ORO1

Orange - Charnières à droite

FAB3OLO1

Orange - Charnières à gauche

FAB3ORNE1

Noir - Charnières à droite

FAB3OLNE1

Noir - Charnières à gauche

FAB3ORV1

Vert d'eau - Charnières à droite

FAB3OLV1

Vert d'eau - Charnières à gauche

FAB3ORBL1

Bleu - Charnières à droite

FAB3OLBL1

Bleu - Charnières à gauche

FAB3ORP1

Crème - Charnières à droite

FAB3OLP1

Crème - Charnières à gauche

CODES COULEURS EXISTANTS:

FAB3ORP1/LP1

RAL 1013

FAB3ORO1/LO1

RAL 2008

FAB3ORR1/LR1

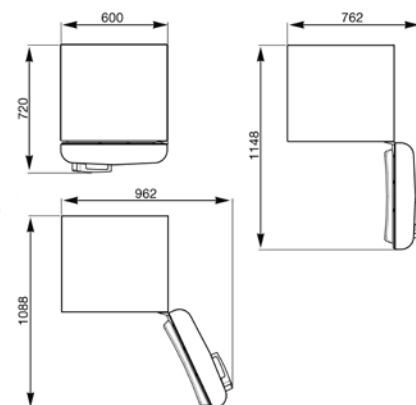
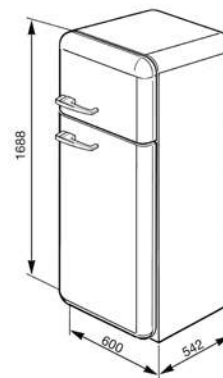
RAL 3001

FAB3ORBL1/LBL1

RAL 5005

FAB3ORVE1/LVE1

PANTONE 382 C





FAB32RPN1

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ, ANNÉES 50,
304 LITRES, 60 CM, CRÈME
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Hauteur 192,5 cm
Double thermostat réglable avec afficheurs
Alarme sonore température

RÉFRIGÉRATEUR :

Air Brassé

Volume net : 229 litres

Dégivrage automatique réfrigérateur

3 clayettes verre réglables en hauteur

Clayette porte-bouteilles chromée

Grand bac à légumes avec dessus verre

Eclairage LEDs

Contre-porte avec :

1 balconnet porte-bouteilles

2 balconnets

1 balconnet avec couvercle transparent

1 casier à oeufs

CONGÉLATEUR **** :

Froid Ventilé

Volume net : 75 litres

Touche et témoin congélation rapide

1 abattant, 2 tiroirs

1 bac à glaçons

Pouvoir de congélation : 10 kg/24h

Autonomie en cas de coupure de courant : 18 h

Classe climatique : SN-T

Puissance nominale : 120 W

Consommation d'énergie : 229 kWh/an

Niveau sonore : 41 dB(A)

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

FAB32RBN1

Blanc - Charnières à droite

FAB32LBN1

Blanc - Charnières à gauche

FAB32RBN1

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ, ANNÉES 50,
304 LITRES, 60 CM, BLANC
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



FAB32RPN1

Crème - Charnières à droite

FAB32LPN1

Crème - Charnières à gauche

FAB32RXN1

Gris métal - Charnières à droite

FAB32LXN1

Gris métal - Charnières à gauche

FAB32RNEN1

Noir - Charnières à droite

FAB32LNEN1

Noir - Charnières à gauche

FAB32RRON1

Rose - Charnières à droite

FAB32LRON1

Rose - Charnières à gauche

FAB32RON1

Orange - Charnières à droite

FAB32LON1

Orange - Charnières à gauche

FAB32RVN1

Vert d'eau - Charnières à droite

FAB32LVN1

Vert d'eau - Charnières à gauche

FAB32RRN1

Rouge - Charnières à droite

FAB32LRN1

Rouge - Charnières à gauche

FAB32RBLN1

Bleu - Charnières à droite

FAB32LBLN1

Bleu - Charnières à gauche

FAB32RAZN1

Bleu azur - Charnières à droite

FAB32LAZN1

Bleu azur - Charnières à gauche

FAB32RVEN1

Vert Pomme - Charnières à droite

FAB32LVEN1

Vert Pomme - Charnières à gauche

CODES COULEURS EXISTANTS:

FAB32RPN1/LPN1

RAL 1013

FAB32RON1/LON1

RAL 2008

FAB32RRN1/LRN1

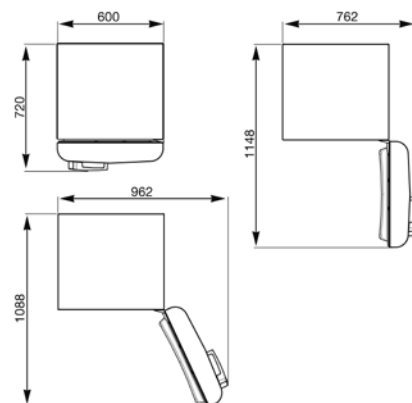
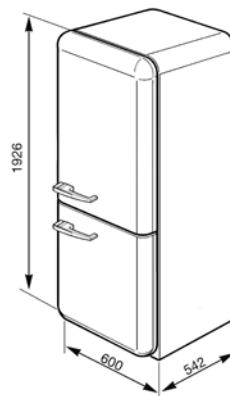
RAL 3001

FAB32RBLN1/LBLN1

RAL 5005

FAB32RVEN1/LVEN1

PANTONE 382 C



PGF95-4

TABLE DE CUISSON GAZ, SEMI-AFFLEURANTE, 90 CM, INOX,
THERMOCOUPLES



Manettes de commande « Classique »

5 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche : 1,80 kW

Central ultra-rapide : 4,00 kW

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,05 kW

Puissance nominale gaz : 10,45 kW

Bord 3 mm

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Manettes de réglage translucides

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglée au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

ACCESSOIRE :

Kit Manettes "Linéa"



OPTION :

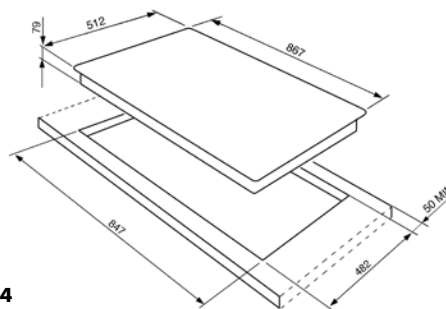
Support Wok en fonte

WOKGHU

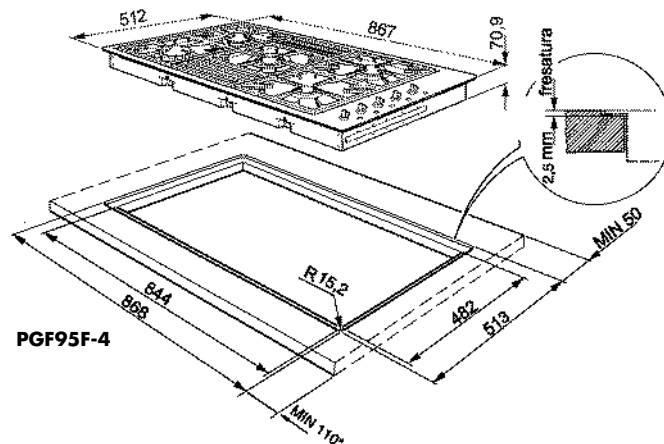


PGF95F-4

Affleurante



PGF95-4



PGF95F-4

PGF75-4

TABLE DE CUISSON GAZ, SEMI-AFFLEURANTE, 72 CM, INOX,
THERMOCOUPLES



Manettes de commande « Classique »

5 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche : 1,05 kW

Central ultra-rapide : 4,00 kW

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,05 kW

Puissance nominale gaz : 9,70 kW

Bord 3 mm

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Manettes de réglage translucides

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglée au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

ACCESSOIRE :

Kit Manettes "Linéa"



OPTION :

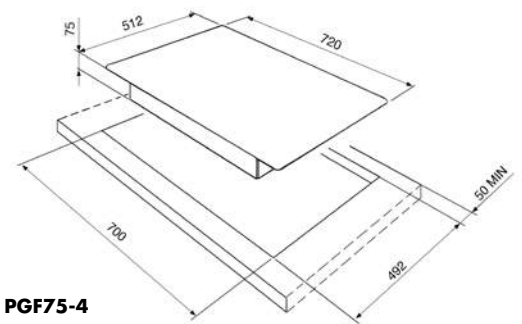
Support Wok en fonte

WOKGHU

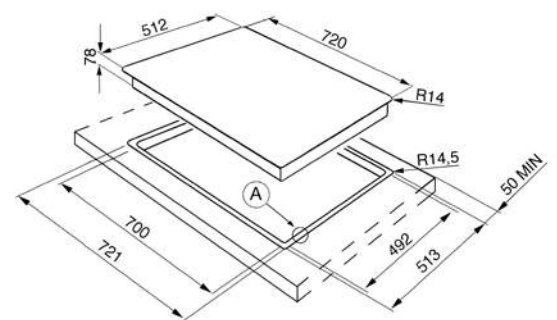


PGF75F-4

Affleurante



PGF75-4



PGF75F-4



FOURS SMEG, LE CHOIX IDÉAL POUR CHAQUE CUISINE.



Technologie d'avant-garde, esthétique rigoureuse et d'excellents matériaux : telles sont les bases sur lesquelles évolue le design de Smeg et à qui l'on doit la notoriété de l'entreprise dans le monde.

PROGRAMMATEURS ET AFFICHEURS



Des fours intuitifs et fonctionnels pour savourer tout le plaisir de cuisiner.

Les fours **SFP140** sont équipés d'un **afficheur TFT tactile coloré Easy Guide**. Les différentes fonctions et options peuvent être aisément programmées et personnalisées avec le contact du doigt en utilisant le **système Smart Cooking**. Pour les fours **SFP130** et **SFP3900X**, l'accès au programmeur se fait par le biais des **manettes rétro-éclairées**, éléments emblématiques de la gamme Linéa.



SMART COOKING : Le programmeur offre **46 recettes automatiques** conçues pour faciliter l'utilisation des fours et permettre ainsi à tous les consommateurs de cuisiner comme un chef.

L'afficheur propose les paramètres optimaux, en fonction du type d'aliment, de son poids et de la cuisson désirée. Les amateurs de cuisine plus expérimentés disposent de **10 recettes personnalisables** en mémorisant les critères de cuisson pour réaliser leurs plats préférés. Des **fonctions spéciales** sont aussi préconisées ainsi que la cuisson à basse température.



Un nouvel afficheur LCD vient enrichir le bandeau de commande des fours **SFP125/SFP120** de la gamme Linéa, **SFP390X/SF390X** de la gamme Classique et **SFP496** de la gamme Essentiel. Ce programmeur permet de choisir parmi **20 recettes automatiques** et **4 mode de décongélation au poids**. Grand et intuitif, il montre clairement les fonctions animées, les symboles des recettes, ainsi que l'heure, la programmation, la température et l'avancement du préchauffage.

LA GAMME

De différentes tailles, matériaux et couleurs et avec de nombreuses fonctions, la gamme Smeg offre des fours standards de 60 cm et des fours compacts de 45 cm de hauteur. Smeg propose également des modèles de 90 cm de largeur, ainsi que des double fours.



DOUBLE FOUR



FOUR GRANDE LARGEUR



FOUR STANDARD



FOUR COMPACT

POSSIBILITÉS DE CUISSON



Fours électriques multifonction

Multifonction chaleur tournante :

La présence d'une résistance circulaire autour du ventilateur permet à ces fours de réaliser un réchauffement encore plus rapide et de répartir encore mieux la chaleur. Ce système est idéal pour la préparation de deux plats en même temps et de plats à grand volume requérant un temps de cuisson plus long, sans que les goûts ou senteurs se mélangent.



Fours Vapeur

Ce type de four permet de préparer tout aliment de la manière la plus naturelle qu'il soit car toutes les propriétés alimentaires naturelles y sont conservées.

Il est idéal pour une cuisine saine et sans graisses ajoutées, ainsi que pour réchauffer des plats sans les sécher car ils utilisent le juste degré d'humidité.



Fours Micro-Ondes

Étant donné que les micro-ondes agissent directement sur les aliments, cuisiner dans un four à micro-ondes est bien plus rapide que dans un four normal, sans oublier qu'il permet d'économiser de l'énergie.

CONSOMMATION RÉDUITE



Conçus pour réduire la consommation au minimum, tout en gardant la même efficacité, les fours Smeg assurent le respect de l'environnement et permettent une économie énergétique jusqu'à 20% par rapport à la classe A.

SF122

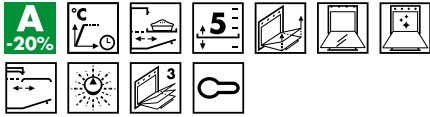
FOUR ÉLECTRONIQUE MULTIFONCTION, VAPOR
CLEAN, HAUTEUR 60 CM, VERRE MIROIR + INOX
FINGER FRIENDLY
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A
20% D'ÉNERGIE EN MOINS PAR RAPPORT À LA
CLASSE A



SF122N



SF122B



11 fonctions

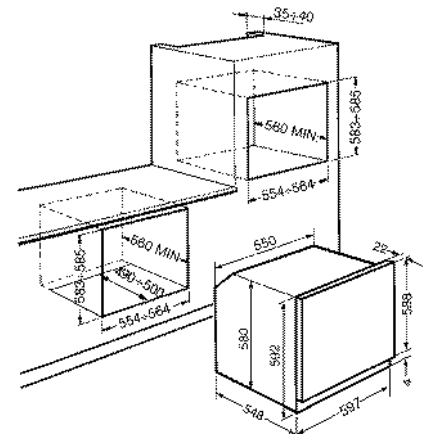


Volume 72 litres, 5 niveaux de cuisson
Timer et programmeur électronique début et fin
de cuisson avec signal sonore (four
se coupe automatiquement)
Manettes rétro illuminées
Afficheur LCD
Température de 30° à 280° C
Contrôle électronique de la température
Option ECO-logic pour consommation réduite
(2,30 kW)
Sécurité enfants
Moufle émail Ever Clean
Voûte mobile
Porte démontable triple vitre
Porte intérieure tout verre, démontable
Ventilation forcée de refroidissement

Accessoires:

1 lèchefrite profondeur 40 mm
1 grille pour lèchefrite
1 grille

SF122 EAN13: 8017709171735
SF122N EAN13: 8017709173227
SF122B EAN13: 8017709173234

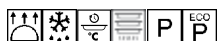


SFP140

FOUR ÉLECTRONIQUE MULTIFONCTION, PYROLYSE, PORTE FROIDE, 60 CM, INOX/VERRE STOPSOL® SUPERSILVER, CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



17 fonctions (dont 2 de nettoyage pyrolyse)



Programmeur électronique **Smart Cooking** : départ et fin de cuisson avec signal sonore (le four s'arrête automatiquement)
Afficheur TFT Easy Guide en couleur, tactile avec menu interactif
46 recettes automatiques dont **cuisson basse température**
10 recettes personnalisables
Contrôle électronique de température
Température min 30° - maxi 280°

Fonction de cuisson **ECO** consommation réduite, **chaleur tournante turbo**
Levage et Décongélation
Chauffe-plats et Maintien au chaud
Menu programmes supplémentaires : **mode Expo**, puissance **Eco (<2,3 kW)**, verrouillage commandes (**sécurité enfants**)

Nettoyage pyrolyse Eco 2h
Cycle Pyrolyse réglable de 2h à 3 h
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Volume net 72 litres, brut 79 litres
Dimensions nettes de la cavité (H x L x P) 360 x 460 x 425
Supports latéraux en métal
Double éclairage halogène
Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW
Puissance gril : 2,70 kW
Consommation d'énergie en convection forcée : 0,79 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,04 kWh



RÉCOMPENSÉ PAR LE CHICAGO ATHENAEUM: MUSÉE DE L'ARCHITECTURE ET DU DESIGN.

ACCESSOIRES :

1 kit de rails télescopiques à sortie partielle
1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée
2 grilles

OPTIONS :

Rails télescopiques à sortie totale
GT1T-1
Lèche-frite en verre avec grille intégrée
BVG
Palette à pizza
PALPZ
Pierre à pizza rectangulaire
PPR2
Pierre à pizza ronde avec poignées
PRTX



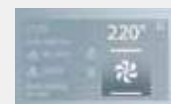
SFP140S
Verre Supersilver

NOUVEL AFFICHEUR

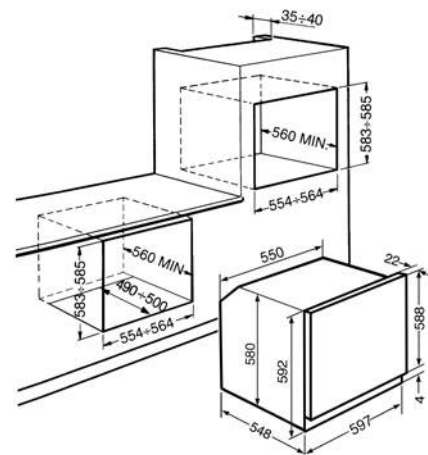


Le four SFP140 est équipé d'un afficheur TFT tactile **EasyGuide en couleur.**

L'utilisateur peut facilement atteindre, choisir et personnaliser les différentes fonctions et options des fours, telles que les 46 recettes automatiques, **les 10 recettes personnalisables**, et les nombreuses fonctions spéciales, par simple contact de son doigt en utilisant le système intuitif **SmartCooking**.

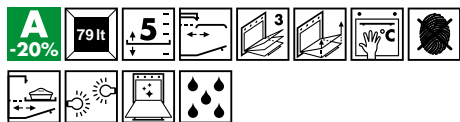


Le système de cuisson **SmartCooking** permet à l'utilisateur de choisir le type d'aliment, le mode de cuisson, ainsi que le poids. Exemple : Viande - roast beef - moyen - 1,5 kg. Le temps, la température et la fonction sont ainsi automatiquement calculés - il vous dira également sur quel niveau positionner votre plat, garantissant ainsi de meilleurs résultats même pour les chefs les moins expérimentés.



SF390X

FOUR MULTIFONCTION, **VAPOR CLEAN**,
60 CM, **INOX ANTI-TRACE**,
CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



11 fonctions (dont 1 de nettoyage Vapor Clean)



Programmateur électronique :
départ et fin de cuisson avec signal sonore
(le four s'arrête automatiquement)

Afficheur digital LCD indiquant
programmation, heure, températures,
fonctions animées et symboles recettes
20 recettes automatiques et 4 modes de
décongélation

Contrôle électronique de température
Température min 50° - maxi 250°

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite, **chaleur tournante turbo**
Gril et Levage

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

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité
(H x L x P) 360 x 460 x 425

Supports latéraux en métal

Double éclairage halogène

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 1,80 kW

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

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

ACCESSOIRES :

1 kit de rails télescopiques à sortie partielle

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille
intégrée

1 grille

OPTIONS COMMUNES AUX DEUX MODÈLES :

Rails télescopiques à sortie totale

GT1T-1

Lèchefrite en verre avec grille intégrée

BVG

Palette à pizza

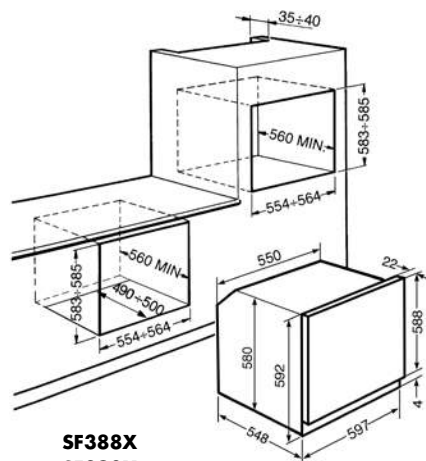
PALPZ

Pierre à pizza rectangulaire

PPR2

Pierre à pizza ronde avec poignées

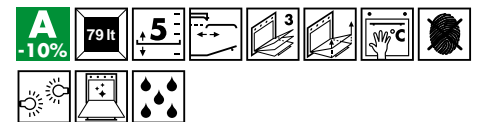
PRTX



SF388X
SF390X

SF388X

FOUR MULTIFONCTION, **VAPOR CLEAN**, 60 CM,
INOX ANTI-TRACE, **CHALEUR TOURNANTE**
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



9 fonctions (dont 1 de nettoyage Vapor Clean)

Manttes de commande Classique

Manette gauche : réglage minuterie

Manette centrale : réglage températures

Manette droite : sélecteur fonctions

Minuterie fin de cuisson avec signal sonore

(le four s'arrête automatiquement)

Température min 50° - maxi 250°

**Gril, chaleur tournante turbo et
décongélation**

Nettoyage assisté Vapor Clean

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité

(H x L x P) 360 x 460 x 425

Supports latéraux en métal

Double éclairage halogène

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection

forcée : 0,99 kWh

Consommation d'énergie en convection

naturelle : 1,09 kWh

ACCESSOIRES :

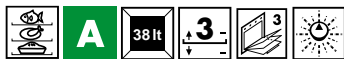
1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille

intégrée

1 grille

SC45MF2

FOUR ÉLECTRONIQUE **MULTIFONCTION**, 60 CM, **HAUTEUR 45 CM**, ÉMAIL LISSE, INOX /VERRE **STOPSOL® SUPERSILVER**, **CHALEUR TOURNANTE**
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



10 fonctions



Manettes de commande rétro-éclairées

Programmeur électronique:

Départ différé (départ automatique)

fin de cuisson avec signal sonore

(le four s'arrête automatiquement)

2 afficheurs digitaux à LEDs blancs indiquant

programmation et heure / température

Symboles lumineux fonctions

Contrôle de température électronique

Menu programmes supplémentaires :

mode Expo, verrouillage commandes
(sécurité enfants)

Fonction de cuisson ECO consommation

réduite : 1,80 kW, **chaleur tournante turbo**

Gril fort et fonction décongélation

Cavité inox, éclairage

Volume net 37 litres, brut 38 litres

Double ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 2,9 kW

Puissance gril : 1500 W

Consommation d'énergie en convection

naturelle: 0,85 kW/h

Consommation d'énergie en convection

forcée: 0,72 kW/h

ACCESSOIRES:

1 grille

1 lèchefrite

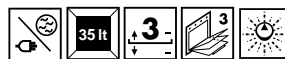


SC45MFNE2

Noir

SC45MCB2

FOUR **MULTIFONCTION COMBINÉ MICRO-ONDES**, 60 CM, **HAUTEUR 45 CM**, BLANC, **CHALEUR TOURNANTE**
CLASSE NON APPLICABLE (FOUR M.O.)



10 fonctions, dont 1 spéciale "pizza"



Manettes de commande rétro-éclairées

Programmeur électronique:

Départ différé (départ automatique)

fin de cuisson avec signal sonore

(le four s'arrête automatiquement)

2 afficheurs digitaux à LEDs blancs indiquant

programmation et heure / température

Symboles lumineux fonctions

Contrôle de température électronique

Menu programmes supplémentaires :

mode Expo, puissance Eco (<2 kW),
verrouillage commandes (sécurité enfants)

Fonction pizza, gril et chaleur tournante

Fonction décongélation

Cavité inox, éclairage

Volume net 30 litres, brut 35 litres

Plateau tournant intégré de 32 cm Ø

Nettoyage voûte aisé par gril abattant

Double ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,4 kW

Puissance gril : 1500 W

Puissance utile micro-ondes: 1000 W

ACCESSOIRES:

1 grille

1 lèchefrite en verre

Plateau pizza



SC45MC2

Inox/Verre

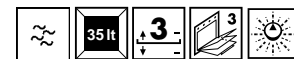


SC45MCNE2

Noir

SC45MNE2

FOUR **MICRO-ONDES** 1000 W, 60 CM, **HAUTEUR 45 CM**, NOIR
CLASSE NON APPLICABLE (FOUR M.O.)



6 Fonctions, dont 1 spéciale "pizza"



Manettes de commande rétro-éclairées

Programmeur électronique:

Départ différé (départ automatique)

fin de cuisson avec signal sonore

(le four s'arrête automatiquement)

2 afficheurs digitaux à LEDs blancs indiquant

programmation et heure / température

Symboles lumineux fonctions

Contrôle de température électronique

Menu programmes supplémentaires :

mode Expo, puissance Eco (<2,3 kW),
verrouillage commandes (sécurité enfants)

Fonction pizza, gril

Fonction décongélation

Cavité inox, éclairage

Volume net 30 litres, brut 35 litres

Plateau tournant intégré de 32 cm Ø

Nettoyage voûte aisé par gril abattant

Double ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,3 kW

Puissance gril : 1500 W

Puissance utile micro-ondes: 1000 W

ACCESSOIRES:

Plateau pizza



SC45M2

Inox/Verre

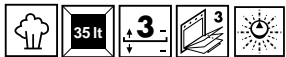


SC45MB2

Blanc

SC45VB2

FOUR **ÉLECTRONIQUE VAPEUR**, 60 cm,
HAUTEUR **45 cm**, BLANC
CLASSE NON APPLICABLE



6 fonctions



Manettes de commande rétro-éclairées

Programmeur électronique:

Départ différé (départ automatique)

fin de cuisson avec signal sonore

(le four s'arrête automatiquement)

2 afficheurs digitaux à LEDs blancs indiquant

programmation et heure / température

Symboles lumineux fonctions

Contrôle de température électronique

Température de 40° C à 100° C

15 Recettes préprogrammées

pour viande, poisson et légumes

Fonction stérilisation et décongélation

Menu programmes supplémentaires :

mode Expo, puissance Eco (<2,3 kW),

verrouillage commandes (**sécurité enfants**),

fonction **détartrage**

Grande enceinte largeur 40 cm

Volume net 30 litres, brut 35 litres

Cavité inox, Supports latéraux en métal

Capteur de pression

Réservoir d'eau 1,2 litres

Ventilation forcée de refroidissement

Système automatique d'arrêt de la vapeur

à l'ouverture de la porte

Puissance nominale : 1,8 kW

ACCESSOIRES :

1 lèchefrite en inox (profondeur 40 mm) perforé

1 lèchefrite en inox, 1 grille



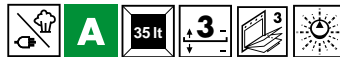
SC45V2
Inox/Verre



SC45VNE2
Noir

SC45VC2

FOUR **MULTIFONCTION COMBINÉ VAPEUR**, 60 cm,
HAUTEUR **45 cm**, INOX/VERRE **STOPSOL®**
SUPERSILVER
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



10 fonctions



Manettes de commande rétro-éclairées

Programmeur électronique:

Départ différé (départ automatique)

Fin de cuisson avec signal sonore

(le four se coupe automatiquement)

2 afficheurs digitaux à LEDs blancs indiquant

programmation et heure/température

Symboles lumineux fonctions

Contrôle de température électronique

Température de 40° C à 230° C

15 Recettes préprogrammées

pour viande, poisson et légumes

Fonction stérilisation et décongélation

Menu programmes supplémentaires :

mode Expo, puissance Eco (<2,3 kW),

verrouillage commandes (**sécurité enfants**),

fonction **détartrage**

Grande enceinte largeur 40 cm

Volume net 30 litres, brut 35 litres

Cavité inox

Supports latéraux en métal

Réservoir d'eau 1,2 litres

Ventilation forcée de refroidissement

Système automatique d'arrêt de la vapeur

à l'ouverture de la porte

Puissance nominale : 3,2 kW

ACCESSOIRES :

1 lèchefrite en inox (profondeur 40 mm) perforé

1 lèchefrite en inox, 1 grille

OPTIONS COMMUNES AUX SC45:

Profilé cache champ

PR3845X

Tiroir chauffant push push, inox/verre

CTP15-2

Tiroir chauffant, inox/verre

CT15-2

Tiroir chauffant, noir

CT15NE-2

Tiroir chauffant, blanc

CT15B-2

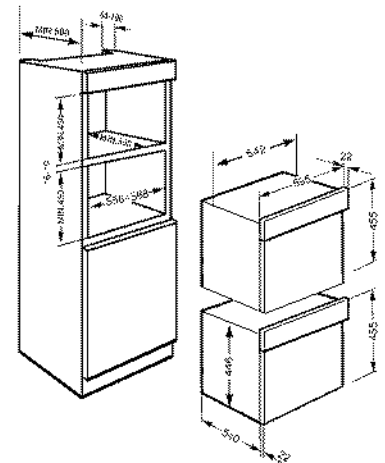
Tiroir non chauffant, inox/verre

CT13

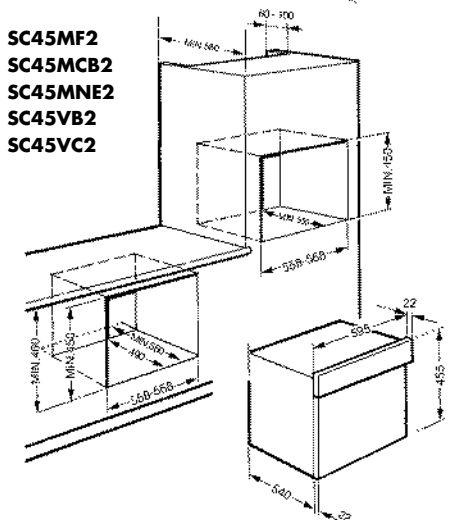
OPTIONS COMMUNES AUX SC45V ET SC45VC:

Détartrants pour fours à vapeur

STEAMCALC



SC45MF2
SC45MCB2
SC45MNE2
SC45VB2
SC45VC2



CT15B-2

TIROIR CHAUFFANT BLANC,
HAUTEUR 14 CM
COMPLÉMENT POUR UNE NICHE DE 60 CM



Option pour fours compacts hauteur 45 cm
Esthétique Linéa

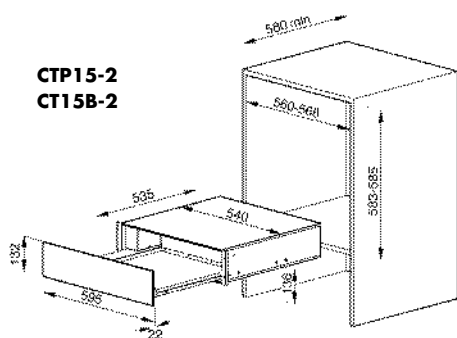
Tiroir à coulissement sur glissières
Charge autorisée jusqu'à 45 kg
Plateau du tiroir antidérapant amovible
Commandes électroniques tactiles
Thermostat réglable de 30 à 75 °C
Minuterie sonore avec fonction fin de chauffe, réglable de 0 à 240 minutes
Départ différé jusqu'à 10h (9h50m)
Résistance de chauffe 400 W
Lampe témoin de mise sous tension
Encastrement sous le four compact, posé directement dessus



CT15-2
Inox/Verre



CT15NE-2
Noir

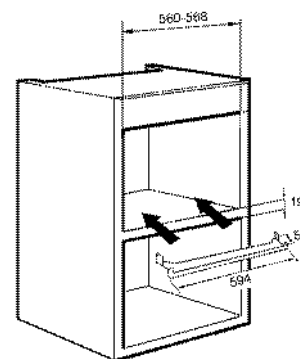


PR3845X

PROFILÉ CACHE CHAMP INOX ANTI-TRACE



Option pour fours compacts
pour cacher le champ du meuble
entre 2 fours encastrés en vertical
l'un au dessus de l'autre



SF9310XR

FOUR MULTIFONCTION **VAPOR CLEAN**, 90 CM, INOX ANTI-TRACE,
CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



10 fonctions (dont une de nettoyage assisté vapor clean)



Surbaissé (48 cm de hauteur)

Programmateur électronique durée et fin de cuisson
avec signal sonore

Minuteur

Thermostat réglable de 50° - 250°C

Chaleur tournante et Gril

Volume net 80 litres, brut 90 litres

Supports latéraux en métal

Double éclairage halogène

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,99 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,10 kWh

ACCESSOIRES :

1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée, 1 grille,

OPTIONS :

Rails télescopiques à sortie totale

GT1T-1

Kit 3 parois catalytiques

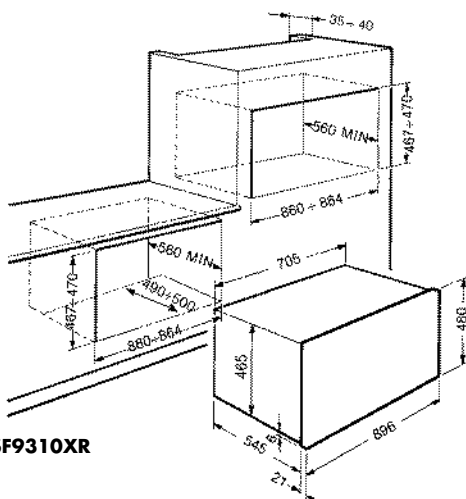
PCF90

Pierre à pizza rectangulaire

PPR2

Palette à pizza

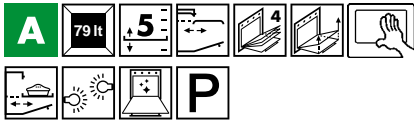
PALPZ



SF9310XR

SFP750AX

FOUR MULTIFONCTION, **PYROLYSE**,
PORTE FROIDE, 60 CM, ANTHRACITE,
FINITION SILVER, **CHALEUR TOURNANTE**
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



10 fonctions (dont 1 de nettoyage pyrolyse)



Horloge programmateur à aiguilles
Minuteur fin de cuisson avec signal sonore
(le four s'arrête automatiquement)
Contrôle électronique de température
Température min 50° - maxi 280°

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite, chaleur tournante turbo
Gril et tournebroche

Nettoyage pyrolyse
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Volume net 72 litres, brut 79 litres
Dimensions nettes de la cavité
(H x L x P) 360 x 460 x 425

Double éclairage halogène
Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW
Puissance gril : 2,70 kW
Consommation d'énergie en convection
forcée: 0,99 kWh
Consommation d'énergie en convection
naturelle: 1,03 kWh

ACCESSOIRES :

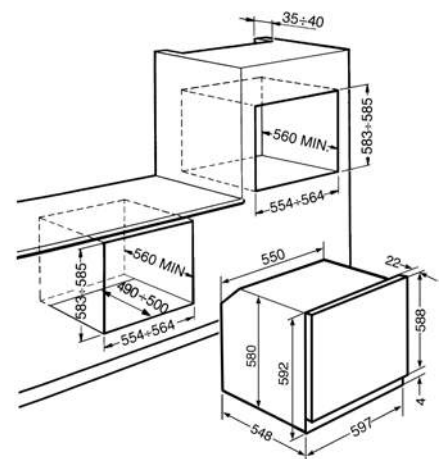
2 kits rails télescopiques à sortie totale
1 lèchefrite (profondeur 40 mm)
1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille
intégrée
1 tournebroche
2 grilles

OPTIONS :

Rails télescopiques à sortie totale
GT1T-1
Lèchefrite en verre avec grille intégrée
BVG
Palette à pizza
PALPZ
Pierre à pizza rectangulaire
PPR2
Pierre à pizza ronde avec poignées
PRTX

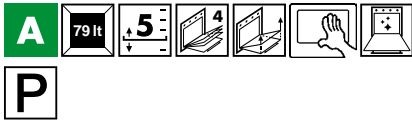


SFP750BS
Blanc/Silver Antique



SFP805A

FOUR MULTIFONCTION, **PYROLYSE**, PORTE FROIDE,
60 CM, ANTHRACITE MAT, FINITION DORÉE,
CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



8 fonctions (dont 2 de nettoyage Pyrolyse)



Horloge programmateur à aiguilles
Minuteur fin de cuisson avec signal sonore
(le four s'arrête automatiquement)
Contrôle électronique de température
Température min 50° - maxi 280°

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite, chaleur tournante turbo

Gril et Tournebroche

Nettoyage pyrolyse Eco 2h

Cycle Pyrolyse réglable de 2h à 3 h

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité

(H x L x P) 360 x 460 x 425

Eclairage halogène

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,00 kW

Puissance gril: 2,70 kW

Consommation d'énergie :

en convection forcée : 0,99 kWh

en convection naturelle : 1,16 kWh

ACCESSOIRES :

1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille
intégrée, 2 grilles, 1 tournebroche

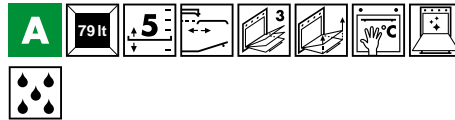


SFP805P

Crème Satiné

SF805P

FOUR MULTIFONCTION, **VAPOR CLEAN**, 60 CM,
CRÈME SATINÉ, FINITION DORÉE,
CHALEUR TOURNANTE
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A



9 fonctions (dont 1 de nettoyage Vapor Clean)



Horloge aiguilles fin de cuisson
(four s'arrête automatiquement)
Minuteur fin de cuisson avec signal sonore
Chaleur tournante turbo et Gril
Fonction décongélation

Nettoyage assisté Vapor Clean

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité

(H x L x P) 360 x 460 x 425

Supports latéraux en métal

Eclairage halogène

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale : 3,00 kW

Puissance gril : 2,70 kW

Consommation d'énergie :

en convection forcée : 0,99 kWh

en convection naturelle : 1,13 kWh

ACCESSOIRES :

1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille
intégrée

1 grille



SF805A

Anthracite Mat

OPTIONS COMMUNES AUX SFP805 ET SF805 :

Rails télescopiques à sortie totale

GT1T-1

Lèche-frite en verre avec grille intégrée

BVG

Palette à pizza

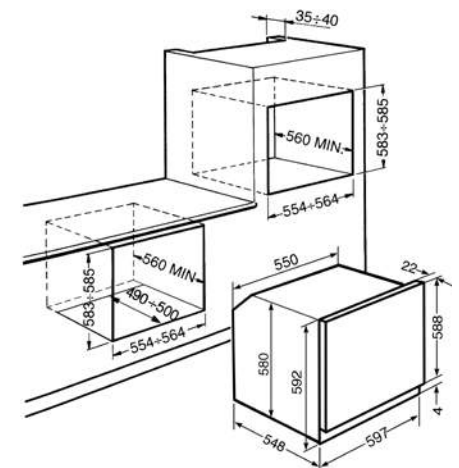
PALPZ

Pierre à pizza rectangulaire

PPR2

Pierre à pizza ronde avec poignées

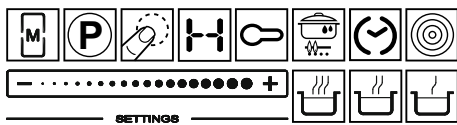
PRTX



SFP805A
SF805P

SIM571B

TABLE DE CUISSON **INDUCTION**, 65 CM, MULTIZONE, BORD BISEAUTÉ



3 foyers dont :

Gauche :

2 foyers de 1850 à 2500 W en booster
ou **Multizone** - 385 mm x 180 mm

Droit :

Foyer géant de 2800 à 5400 W en booster
- Ø 300 mm - mini 120 mm

Verre céramique noir Easy Clean

Bord biseauté

Indication minimale diamètre d'utilisation

9 niveaux de puissance

3 Boosters (P)

3 minuteries fin de cuisson 1-99 min (se coupe automatiquement)

Signal sonore fin de cuisson

Adaptation automatique au diamètre des casseroles

Fonctions : Boil Control, Mijotage, Faire fondre, Pause

Sondes électroniques contrôle température

Anti-surchauffe et débordement

Auto-arrêt en cas de foyer découvert

Auto-arrêt en cas de détection d'objets < Ø 12 cm

Protection pour mise en marche accidentelle

Système de refroidissement avec ventilation

Câble

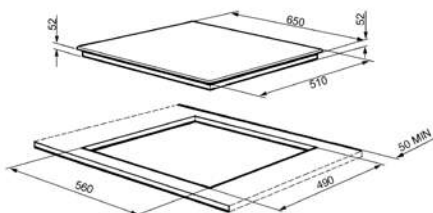
Puissance nominale : 7400 W

Encastrement standard : dimensions 56 x 49 cm

OPTION :

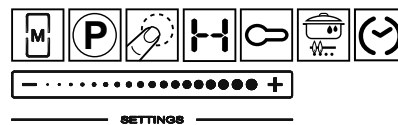
Plaque teppan yaki

TPK



SIM562B

TABLE DE CUISSON **INDUCTION**, 60 CM, 2 MULTIZONES, BORD BISEAUTÉ



4 foyers dont :

Gauche :

2 foyers de 1800 à 2200 W en booster

ou **Multizone de 4000 W en booster** - 385 mm x 230 mm

Droit :

2 foyers de 1800 à 2200 W en booster

ou **Multizone de 4000 W en booster** - 385 mm x 230 mm

Verre céramique noir Easy Clean

Bord biseauté

Indication minimale diamètre d'utilisation

9 niveaux de puissance

4 Boosters (P)

4 minuteries fin de cuisson 1-99 min (se coupe automatiquement)

Signal sonore fin de cuisson

Adaptation automatique au diamètre des casseroles

Sondes électroniques contrôle température

Anti-surchauffe et débordement

Auto-arrêt en cas de foyer découvert

Auto-arrêt en cas de détection d'objets < Ø 12 cm

Protection pour mise en marche accidentelle

Système de refroidissement avec ventilation

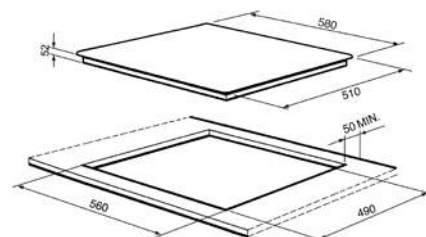
Câble

Puissance nominale : 7200 W

OPTION :

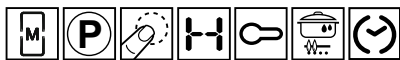
Plaque teppan yaki

TPK



SIM561B

TABLE DE CUISSON INDUCTION, 60 CM,
MULTIZONE, BORD BISEAUTÉ

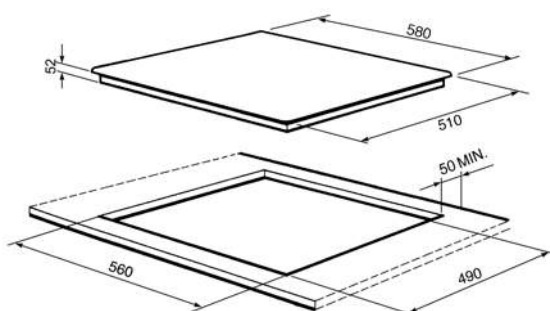


4 foyers dont :
 Avant gauche :
 De 1200 à 1800 W en booster - Ø 145 mm - mini 100 mm
 Arrière gauche :
 De 2200 à 3200 W en booster - Ø 210 mm - mini 100 mm
 Droit :
 2 foyers de 1800 à 2200 W en booster
 ou Multizone de 4000 W en booster - 385 mm x 230 mm
 Touches sensibles

Verre céramique noir Easy Clean
 Bord biseauté
 Indication minimale diamètre d'utilisation
 9 niveaux de puissance
 4 Boosters (P)
 4 minuterics fin de cuisson 1-99 min
 (se coupe automatiquement)
 Signal sonore fin de cuisson
 Adaptation automatique au diamètre des casseroles

Affichage chaleur résiduelle
 Sondes électroniques contrôle température
 Anti-surchauffe et débordement
 Détection automatique du récipient
 Auto-arrêt en cas de foyer découvert
 Auto-arrêt en cas de détection d'objets < Ø 12 cm
 Verrouillage commandes (sécurité enfants et nettoyage verre)
 Protection pour mise en marche accidentelle
 Système de refroidissement avec ventilation
 Câble

Puissance nominale : 7200 W



SI3842B

TABLE DE CUISSON INDUCTION, 77 CM, BORD BISEAUTÉ



4 foyers dont :
Avant gauche géant :
2600 W - Booster 3700 W Ø 280 mm – mini 170 mm
 Arrière gauche :
 1400 W - Booster 2200 W Ø 148 mm – mini 90 mm
 Avant droit :
 1800 W - Booster 3000 W Ø 184 mm – mini 120 mm
 Arrière droit :
 1800 W - Booster 3000 W Ø 184 mm – mini 120 mm

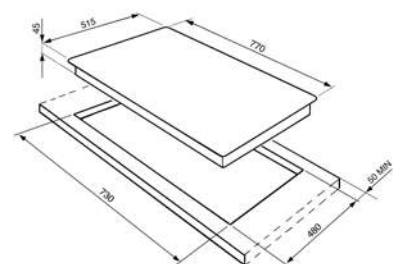
Fonction poissonnière combinée par les deux zones à droite :
 3600 W (puissance 6000 W en (P) Booster)

Verre céramique noir Easy Clean, Bord biseauté
 Indication minimale diamètre d'utilisation
 9 niveaux de puissance
 Fonction maintien chaud
4 Boosters (P) puissance maxi
4 minuterics fin de cuisson
 Affichage temps résiduel
 Options supplémentaires : **mode Expo, puissance Eco**
 Adaptation automatique au diamètre des casseroles

Sondes électroniques contrôle température
Anti-surchauffe et débordement
 Protection pour mise en marche accidentelle
 Racloir de nettoyage

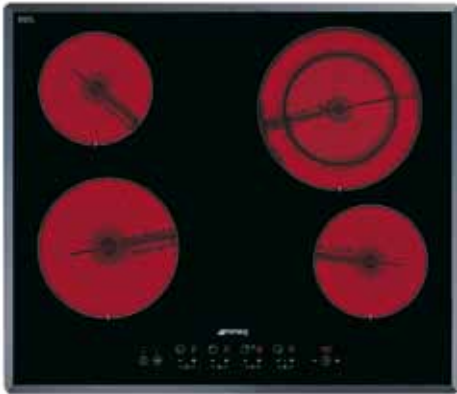
Puissance nominale : 7400 W

OPTION :
 Plaque teppan yaki
 TPK



SE2641TC2

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE, 60 CM,
BORD BISEAUTÉ



4 foyers High-Light dont :
 Avant gauche : 1800 W - Ø 180 mm
 Arrière gauche : 1200 W - Ø 140 mm
Arrière droit extensible 1100 / 2400 W -
 Ø 140/210 mm
 Avant droit : 1800 W - Ø 180 mm

Verre céramique noir Easy Clean, Bord biseauté
 9 niveaux de puissance

4 boosters

**1 minuterie fin de cuisson séquentielle
 (foyer se coupe automatiquement)**

Signal sonore fin de cuisson

Minuterie indépendante

Option **Quick Start**

Option **maintien au chaud**

Options supplémentaires : **mode Expo,**
puissance Eco (2,8 kW ou 4 kW)

Anti-surchauffe et débordement

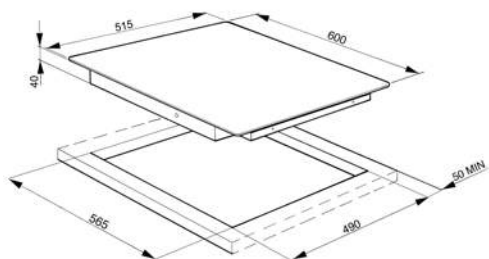
Racloir de nettoyage

Puissance nominale : 6200 W



SE2641CX2

Cadre aluminium



SE2773TC2

TABLE DE CUISSON, VITROCÉRAMIQUE, 77 CM,
BORD BISEAUTÉ



5 zones dont:

Arrière gauche: 1200 W - Ø 140 mm

Avant gauche: 1800 W - Ø 180 mm

Centrale: zone extensible: 1400 - 2200 W - Ø
 170 - 265 mm

Arrière droite: zone extensible: 1100 - 2400 W
 - Ø 140 - 210 mm

Avant droite: 1200 W - Ø 140 mm

Puissance nominale: 8800 W

Commandes par touches capacitatives

Verre céramique noir Easy Clean

Minuterie fin de cuisson (zone se coupe
 automatiquement)

Signal sonore fin de cuisson

Minuterie indépendante

Option **Quick Start**

Option **maintien au chaud**

9 niveaux de cuisson

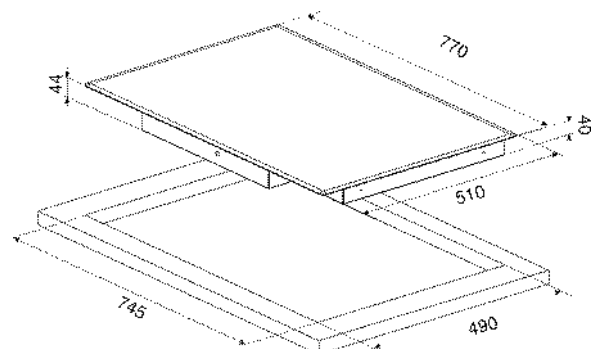
5 zones avec booster

Sécurité enfants

Affichage chaleur résiduelle

Protection surchauffe et débordement

Racloir de nettoyage



SE2951TC2

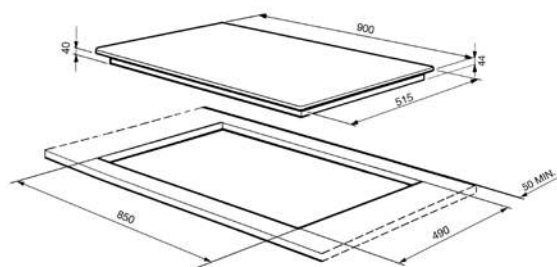
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE,
90 CM, BORD BISEAUTÉ



5 foyers High-Light dont :
Avant gauche : 800 / 2000 W -
Ø 140 / 180 mm
Arrière gauche : 1200 W - Ø 140 mm
Central Géant : 750 / 1650 / 2700 W -
Ø 140 / 210 / 270 mm
Arrière droit : 2000 W - Ø 195 mm
Avant droit : 1200 W - Ø 140 mm
Puissance nominale : 9100 W

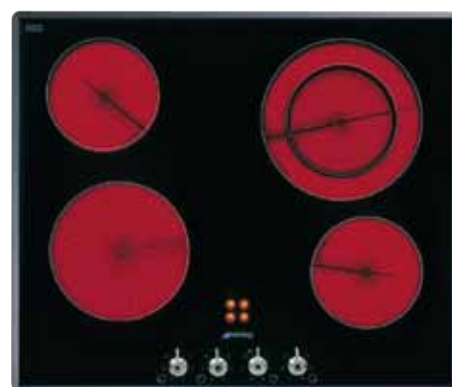
Touches sensibles
Verre céramique Easy Clean
Bord biseauté
9 niveaux de puissance
5 boosters
1 minuterie fin de cuisson séquentielle
(foyer se coupe automatiquement)
Signal sonore fin de cuisson
Minuterie indépendante
Option Quick start
Option maintien au chaud
Options supplémentaires : mode Expo,
puissance Eco (2,8 kW ou 4 kW)
Affichage chaleur résiduelle
Anti-surchauffe et débordement
Verrouillage commandes, sécurité enfants

Racloir de nettoyage



SE661X1

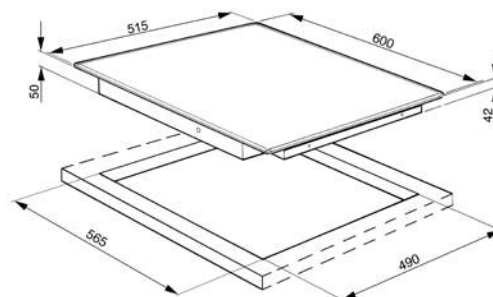
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE,
COMMANDE FRONTALE
60 CM, BORD BISEAUTÉ



4 foyers Hi-Light dont
Avant gauche: Ø 180 mm, 1,80 kW
Arrière gauche : Ø 145 mm, 1,20 kW
Avant droite: Ø 145 mm, 1,20 kW
Arrière droite: Géant Ø 140/210 mm,
1,10/2,40 kW
Puissance nominale : 6.60 kW

Verre céramique noir SUPREMA
Bord biseauté
9 Niveau de puissance
4 Manettes Classici Design
Affichage chaleur résiduelle
Verrouillage commandes, sécurité enfants

Racloir de nettoyage



PX140

TABLE DE CUISSON GAZ, SEMI-AFFLEURANTE, 100 CM, INOX, THERMOCOUPLES

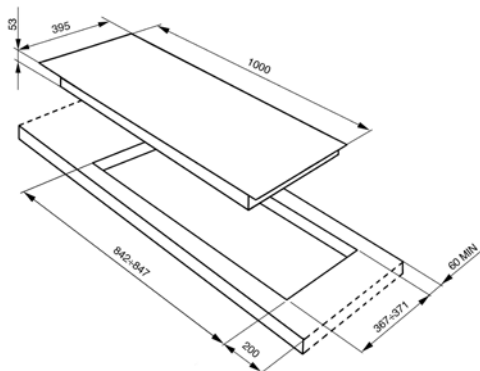


4 brûleurs à flamme verticale dont :
Extérieur gauche ultra-rapide : 4,20 kW
Central droit : 1,05 kW
Central gauche : 1,70 kW
Extérieur droit : 3,10 kW

Puissance nominale gaz : 10,05 kW

Plan en inox semi-affleurant
Manettes de réglage translucides
Sécurité visuelle de foyer allumé
Grilles individuelles en fonte avec pieds en aluminium et embouts en silicone rouge
Allumage électronique intégré aux manettes
Sécurité **thermocouples** rapides
Réglée au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis

OPTION :
Support Wok en fonte
WOKGHU



PVS750

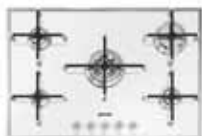
TABLE DE CUISSON GAZ, SEMI-AFFLEURANTE, 74 CM,
VERRE **STOPSOL® SUPERSILVER**, CADRE ALUMINIUM, THERMOCOUPLES



5 brûleurs à flamme verticale dont :
Arrière gauche : 1,70 kW
Arrière droit : 3,10 kW
Central ultra-rapide : 5,00 kW
Avant gauche : 1,05 kW
Avant droit : 1,70 kW
Puissance nominale gaz : 12,55 kW

Plan en verre trempé (inox pour la PX750)
Cadre en aluminium
Manettes de réglage translucides
Sécurité visuelle de foyer allumé
Grilles individuelles en fonte avec pieds en aluminium et embouts en silicone rouge
Allumage électronique intégré aux manettes
Sécurité **thermocouples** rapides
Réglée au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis

OPTION :
Support Wok en fonte
WOKGHU



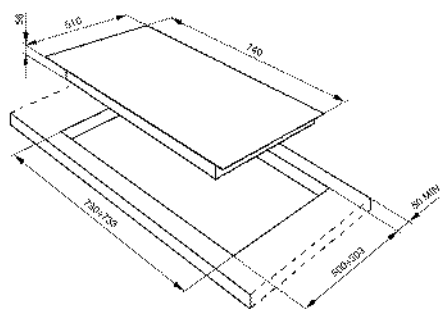
PVB750
Verre Blanc



PX750
Inox



PVN750
Verre Noir



PV175S

TABLE DE CUISSON GAZ, 75 CM,
VERRE **STOPSOL® SUPERSILVER**, BISEAUTÉ, THERMOCOUPLES



5 brûleurs **ultra-plats** à flamme verticale dont :
Arrière gauche : 1,70 kW
Arrière droit : 2,60 kW
Central rapide : 3,20 kW
Avant gauche : 1,10 kW
Avant droit : 1,70 kW

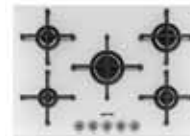
Puissance nominale gaz : 10,30 kW

Plan en verre trempé 8 mm
Manettes de réglage noires et inox
5 grilles individuelles en fonte
Allumage électronique intégré aux manettes
Sécurité **thermocouples** rapides
Réglée au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis

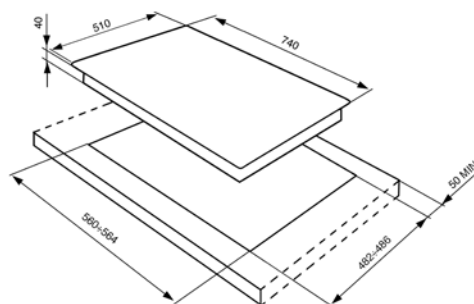
OPTION :
Support Wok en fonte
WOKGHU



PV175N
Verre Noir



PV175B
Verre Blanc



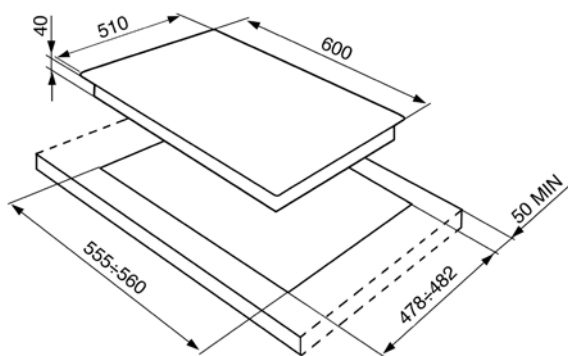
P1641X

TABLE DE CUISSON GAZ, 60 CM,
INOX, THERMOCOUPLES



4 brûleurs dont :
Gauche ultra-rapide : 3,60 kW
Arrière central : 1,65 kW
Avant central : 1,05 kW
Droit : 2,55 kW
Puissance nominale gaz : 8,85 kW
2 grilles affleurantes en front

Manettes de réglage translucides
Allumage électronique intégré aux manettes
Sécurité thermocouples rapides
Réglée au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Épaisseur de la table sous le plan de travail : 4 cm



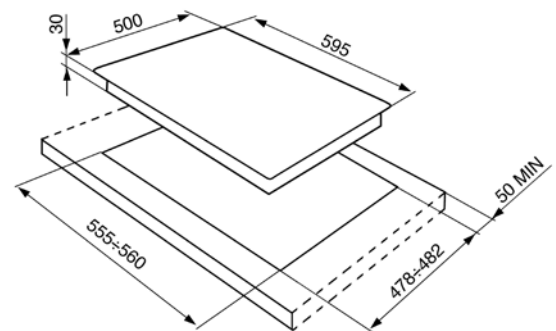
SRV564GH3

TABLE DE CUISSON GAZ, 60 CM,
INOX, THERMOCOUPLES



4 brûleurs dont:
Arrière gauche: ultra-rapide 3,30 kW
Avant gauche: 1,05 kW
Arrière droit: 1,65 kW
Avant droit: 1,65 kW
Puissance nominale gaz : 7,65 Kw

Grilles en fonte
Chapeaux de brûleurs émaillés fonte
Allumage électronique intégré aux manettes
Sécurité thermocouples rapides
Réglée au gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Épaisseur de la table sous le plan de travail : 3 cm



PGF30T-1

DOMINO TEPPAN YAKI,
SEMI-AFFLEURANT,
30 CM, INOX



PGF32C

DOMINO
VITROCÉRAMIQUE,
SEMI-AFFLEURANT,
30 CM, INOX



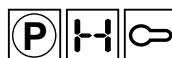
PGF32I-1

DOMINO INDUCTION,
SEMI-AFFLEURANT,
30 CM, INOX



LGPGF

PROFILÉ
MÉTALLIQUE
DE JONCTION



Manettes de commande
« Classique »

2 zones teppan yaki dont :
Avant: 1800 W
Arrière: 1800 W

Bord 3 mm
Affichage chaleur résiduelle

Puissance nominale: 3000 W

ACCESSOIRES
Kit manette « Linéa »

Encastrement standard 49 cm

Manettes de commande
« Classique »

Verre céramique noir
2 zones High-Light dont:
Avant: 1200 W - Ø 140 mm
Arrière: 1800 W - Ø 180 mm

Bord 3 mm
9 niveaux de puissance

ACCESSOIRES
Kit manettes « Linéa »

Encastrement standard 49 cm

Manettes de commande
« Classique »

Verre céramique noir
2 zones induction dont:
Avant:
1400 W - booster 2200 W
Ø 145 mm
Arrière:
1800 W – booster 3000 W
Ø 210 mm

Bord 3 mm
Indication minimale diamètre
d'utilisation
2 boosters
Adaptation automatique au
diamètre des casseroles
Sondes électroniques contrôle
température
Anti-surchauffe
Protection pour mise en marche
accidentelle

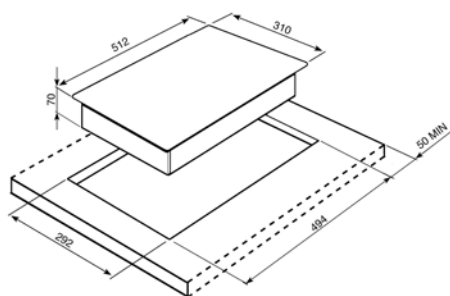
Puissance nominale: 3600 W

ACCESSOIRES
Kit manettes « Linéa »

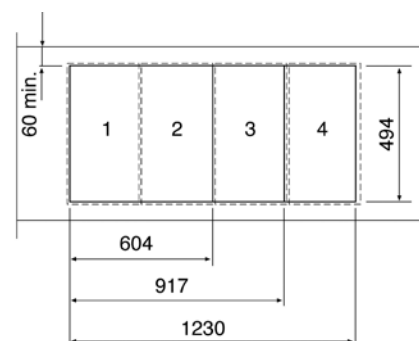
Encastrement standard 49 cm

Barre de jonction
(1 jeu pour 2 dominos)
Option pour dominos
30 cm PGF
**Encastrement standard
49 cm**

PGF30T-1
PGF32C
PGF32I-1



LGPGF



KIV90X-2

HOTTE DÉCORATIVE D'ÎLOT CENTRAL, 90 CM, VERRE/INOX



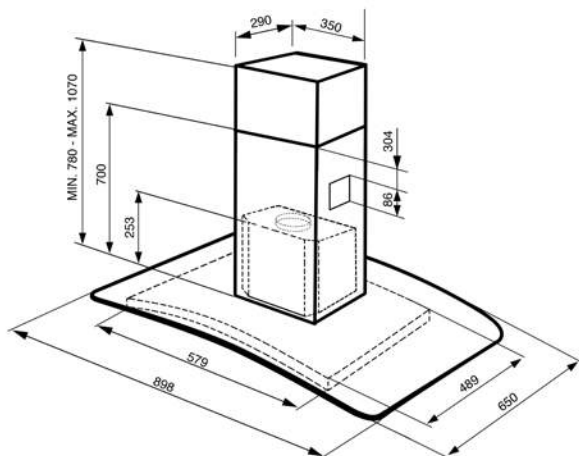
Commandes à touches électroniques
rétro éclairées blanches
3 vitesses
Fonction vitesse intensive (10 min.)
Éclairage 4 halogènes (4 x 20 W)
2 filtres aluminium

Diamètre de sortie Ø 150 mm
Puissance nominale : 330 W

Capacité d'aspiration à air libre 700 m³/h

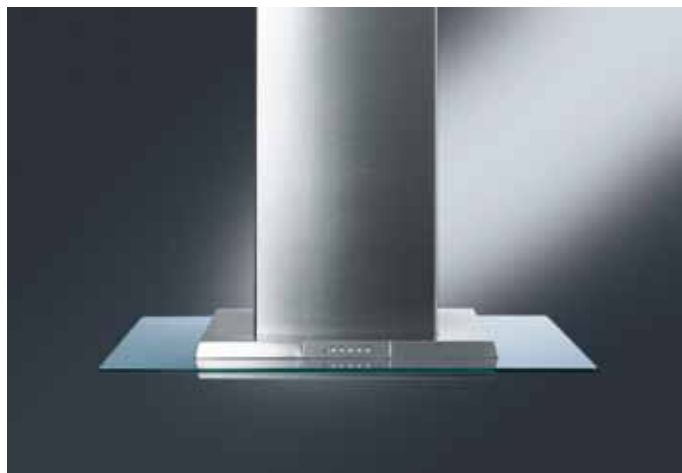
Vitesse	I	II	III	INT
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	260	405	545	660
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	45	56	63	68

OPTION :
Filtre charbon pour recyclage
KITFC161



KSEIV97X2

HOTTE DÉCORATIVE D'ÎLOT CENTRAL, 90 CM, VERRE / INOX



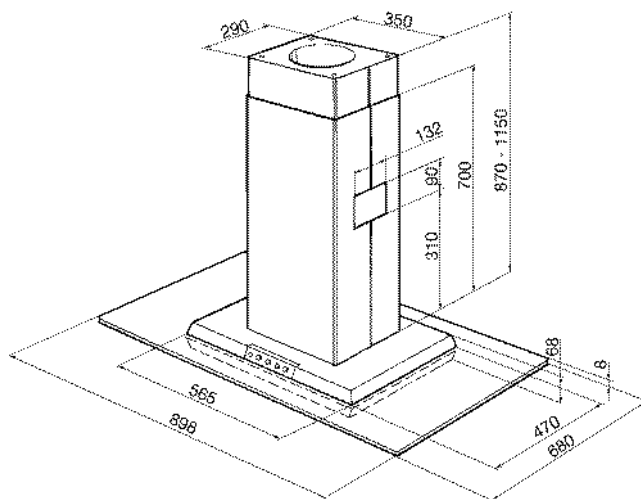
Commandes à touches électroniques
rétro éclairées blanches
3 vitesses
Fonction vitesse intensive (10 min.)
Éclairage 4 halogènes (4 x 20 W)
2 filtres aluminium

Diamètre de sortie Ø 150 mm
Puissance nominale : 420 W

Capacité d'aspiration à air libre 810 m³/h

Vitesse	I	II	III	IV
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	340	540	690	760
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	54	63	69	71

OPTION :
Filtre charbon pour recyclage
KITFC161



KSEG7X

GROUPE ASPIRANT INTÉGRABLE, 70 CM, INOX



Sélecteur de commandes gris
3 vitesses
Éclairage 2 lampes (2 X 40 W)
2 filtres aluminium

Diamètre de sortie Ø 150 mm
Puissance nominale : 285 W

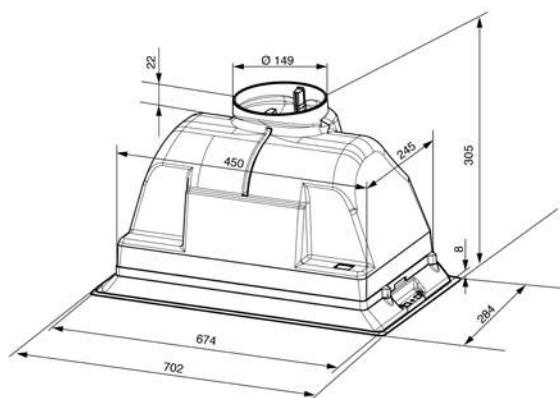
Capacité d'aspiration à l'air libre 610 m³/h

Vitesse	I	II	III
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	260	380	580
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	48	59	69

OPTIONS
Filtres charbon pour recyclage
KITFC142



KSEG5X
52 cm



KSEG5-1

GROUPE ASPIRANT INTÉGRABLE, 52 CM, GRIS MÉTAL



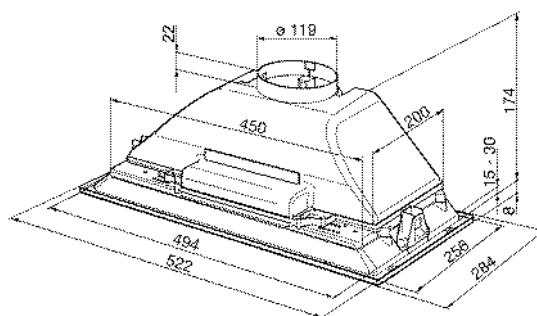
Touches de commande électroniques
3 vitesses
Éclairage 2 lampes (2 X 28 W)
1 filtre aluminium

Diamètre de sortie Ø 150 mm
Réducteur pour diamètre de sortie Ø 120 mm
Puissance nominale : 215 W

Capacité d'aspiration à l'air libre 300 m³/h

Vitesse	I	II	III
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	165	215	290
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	51	56	63

OPTIONS
KITFC155
Filtres charbon pour recyclage



KSET910X

HOTTE TÉLESCOPIQUE, 90 CM, BANDEAU **INOX ANTI-TRACE**, COTÉS GRIS MÉTAL



2 moteurs haut rendement à double turbine

Touches de commande

3 vitesses

Eclairage 3 halogènes (3 x 20 W)

4 filtres aluminium

Diamètre de sortie Ø 120 mm

Clapet anti retour

Bandeau frontal en inox anti-trace fourni

Puissance nominale : 300 W

Capacité d'aspiration à l'air libre 625 m³/h

Vitesse	I	II	III
Capacité d'aspiration m ³ /h (norme EN-61591)	139	195	427
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	27	32	48

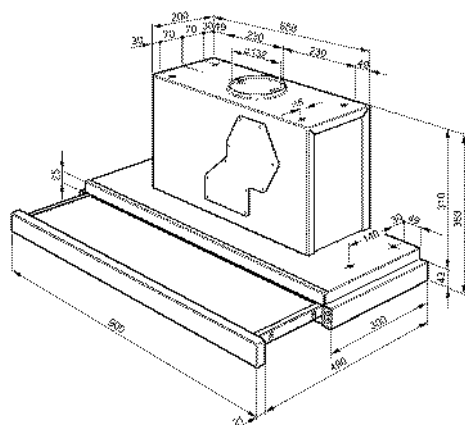
OPTION :

Filtres charbon pour recyclage

KITC3R



KSET610X
60 cm



PRESTATIONS EXCELLENTES, RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



La nouvelle gamme Smeg permet de réduire la consommation d'énergie en obtenant la Classe A+++ dans les modèles 13 couverts.



A la fin du cycle de séchage, un dispositif spécial laisse ouvrir automatiquement la porte, lentement et progressivement de quelques centimètres. De cette manière un séchage parfait et un meilleur contrôle de la température de rinçage sont assurés.

Seulement 6,5 litres d'eau

Le projet de la nouvelle gamme a permis de réduire jusqu'à 40% la consommation d'eau, de laver 13 couverts avec seulement 6,5 litres, grâce à la nouvelle cuve qui évite toute déperdition.

Ecologique

Pour ceux qui disposent de sources d'énergie alternatives, telles que des panneaux solaires, les lave-vaisselle Smeg peuvent être branchés directement à l'eau chaude jusqu'à 60°C. Ceci permet d'économiser jusqu'à 35% par rapport à la classe A et de réduire jusqu'à 20% le temps de lavage.

Etiquette énergétique



L'étiquette énergétique obligatoire sur tous les appareils atteste leur efficacité pour aider le consommateur en phase d'achat. Comme indiqué par la norme européenne, directive 2010/30/UE, Smeg a également introduit pour ses appareils électroménager la nouvelle classification énergétique qui prend en considération :

- Consommation énergétique annuelle
- Consommation d'eau annuelle
- Classe d'efficacité de séchage

- Capacité en nombre de couverts
- Niveau sonore

Plus d'informations sur <http://www.newenergylabel.com>

SYSTÈMES DE LAVAGE EXCLUSIFS



Système Orbital



Dans tous les modèles de 60 cm la qualité de lavage est assurée par le système de lavage Orbital, un procédé exclusif Smeg, basé sur un double bras de lavage inférieur. Grâce à des rotations désaxées continues, le double bras permet une pulvérisation plus efficace sur une surface plus grande, atteignant les endroits les plus difficiles à l'intérieur de la cuve. Le système Orbital assure une qualité de lavage optimale et une consommation réduite d'eau et d'énergie.



Système Swing Wash



Grâce au nouveau système breveté Swing Wash, il est possible d'atteindre de meilleures performances de lavage en assurant une pleine couverture de la cuve, avec une arrivée d'eau maximale. Avec la nouvelle cuve, un nouveau système hydraulique et la mise en oeuvre du système de gestion d'eau Water Save, il est possible de réduire au minimum les consommations et d'atteindre les meilleures performances.



Douche d'aspersion

Une petite douche est placée dans la voûte de la cuve, grâce à son action l'efficacité de lavage est optimisée.

Smeg présente une nouvelle gamme étudiée pour obtenir les meilleures performances pour l'efficacité énergétique, la consommation d'eau et la souplesse d'utilisation. Silencieux et soignés dans les détails, les lave-vaisselle Smeg sont un choix optimal pour la cuisine.

OPTIMISER LE TEMPS

Pour ceux qui veulent économiser du temps sans renoncer aux prestations, Smeg offre plusieurs programmes et options qui permettent d'obtenir des résultats optimaux en peu de temps.



Grâce à cette nouvelle option, la durée du cycle peut être réduite de 55%. En combinaison avec le programme Super on peut laver de la vaisselle très sale en moins d'une heure.



Avec cette option on peut retarder le départ du programme de lavage choisi jusqu'à 24 heures, toujours avec la certitude d'un résultat parfait grâce au trempage automatique. Ceci permet également de faire fonctionner la machine au moment voulu, par exemple aux heures creuses afin de réaliser des économies.



Un cycle Rapide, étudié pour la vaisselle peu sale, se complète en seulement 27 minutes.



Un nouveau programme de lavage pour certains modèles de lave-vaisselle SMEG : seulement 50 minutes pour éliminer les traces les plus difficiles à une température de 70° C.

SOIN DE LA VAISSELLE

Avec des programmes et des options qui s'adaptent à toutes les exigences, les lave-vaisselle Smeg offrent des résultats parfaits aussi bien dans les lavages intensifs que dans les plus délicats.



Idéale pour les détergents "tout en un", l'option Flexi Tabs permet d'optimiser le lavage en utilisant au mieux les propriétés de ces tablettes multifonction.



L'option Hyclean a été étudiée pour obtenir une vaisselle propre et une hygiène parfaite, ceci grâce à la température élevée de la phase de rinçage (70°C) et des temps d'action prolongés. Cette option fonctionne en combinaison avec la majorité des cycles de lavage à température supérieure à 50°C.



Le cycle Verres est un programme conçu spécialement pour la vaisselle délicate qui nécessite une attention particulière. Le programme, léger mais efficace, fonctionne à 38°C redonnant des verres parfaitement propres.



Un programme prévu pour la vaisselle très sale, les meilleurs résultats de lavage sont obtenus grâce à l'action automatique du nouveau capteur optique Aquatest, capable d'optimiser les principaux paramètres de lavage : le temps, la température et la quantité d'eau.

CONFORT ABSOLU

Système Stop Aqua



Tous les lave-vaisselle Smeg sont dotés d'un système de sécurité qui prévient les fuites d'eau, selon les modèles : un système antifuite avec bac récoltant l'eau ou bien le Stop Aqua total avec en plus une électrovanne qui coupe automatiquement l'arrivée d'eau.

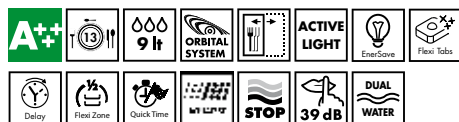
Hyper silencieux



La nouvelle gamme propose des lave-vaisselle parmi les plus silencieux du marché. Grâce au nouveau système hydraulique, à la forme du fond de la cuve et à l'utilisation de moteurs encore plus performants, les modèles hauts de gamme atteignent 39 dB, le restant de la gamme ne dépasse pas les 48 dB.

STA8639L3

LAVE-VAISSELLE TOUT INTÉGRABLE, 60 CM,
HAUTEUR **86 CM**, ORBITAL
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+++A



Hauteur 86 cm

5 programmes + 5 programmes rapides :

Rapide 27 min, Verres, ECO, Auto 45-65°, Super (avec option **Quick Time** : Trempage, ECO rapide, Quotidien rapide, Délicat rapide, **Court & Intensif**)

5 températures 38°, 45°, 50°, 65°, 70°C

Bandeau de commandes gris silver avec afficheur pour programmation départ différé

Témoin lumineux : sel et bouchon optique produit de rinçage

Option **Départ Différé** 1-24 heures

Trempage automatique d'attente en départ différé

Paniers gris avec supports gris

3ème panier supérieur Flexi Duo

Panier supérieur réglable en hauteur sur 3 niveaux

Panier supérieur coulissement facile EasyGlide

Panier inférieur avec supports entièrement

abattables et support verres à pied

Cuve et contreporte inox

Douche d'aspersion en haut de la cuve

Filtre inox auto nettoyant

Adocteur d'eau à réglage électronique

Séchage à condensation fin de cycle

Système d'ouverture porte automatique à la fin du cycle

Charnières porte équilibrées à pivot variable

Pied arrière réglable à l'avant

Raccordement eau chaude (max. 60°C) :

économie énergétique jusqu'à 35%

Consommation d'eau :

9 litres/cycle – 2520 litres/an

Consommation d'énergie :

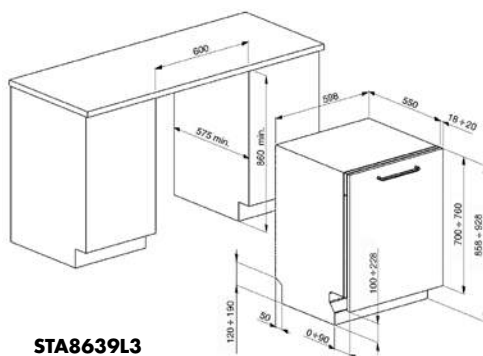
0,81 kWh/cycle – 230 kWh/an

stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W

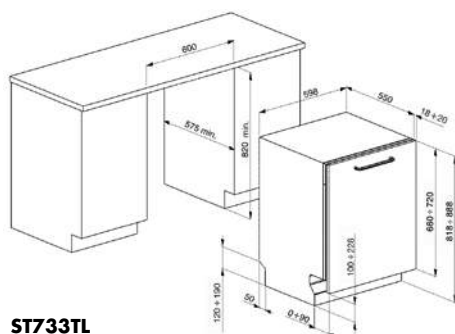
Durée 175 min

Cycle normatif de référence : ECO

Puissance nominale : 1,90 kW



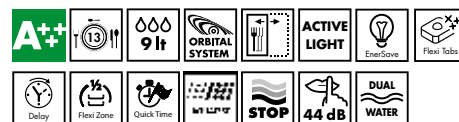
STA8639L3



ST733TL

ST733TL

LAVE-VAISSELLE TOUT INTÉGRABLE, 60 CM,
ORBITAL
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+++A



6 + 4 programmes rapides: Trempage, **Rapide**

27 min, Délicat, ECO, Auto 45-65°C, Super

(avec option **Quick Time** : Délicat rapide, ECO

rapide, Normal rapide et **Court & Intensif**)

5 températures : 38°, 45°, 50°, 65°, 70°

Bandeau de commandes avec touches

sensitives : pour programmation départ différé

Témoin lumineux : sel et bouchon optique produit de rinçage

Eclairage interne bleu

Option **Départ Différé** 1-24 heures

Trempage automatique d'attente en départ différé

Panier gris avec poignées et supports gris

3ème panier supérieur Flexi Duo

Panier supérieur réglable en hauteur sur 3 niveaux

Panier supérieur coulissement facile EasyGlide

Panier inférieur avec supports entièrement

abattables et supports verres à pied

Cuve et contre-porte inox, Filtre inox

Adocteur d'eau à réglage électronique

Séchage à condensation fin de cycle

Système d'ouverture porte automatique à la fin du cycle

Charnières porte équilibrées à pivot variable

Pied arrière réglable à l'avant

Raccordement eau chaude (max. 60° C) :

économie énergétique jusqu'à 35%

Consommations :

9 litres/cycle – 2520 litres/an

0,81 kWh/cycle – 230 kWh/an

stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W

Durée 175 min

Cycle normatif de référence : ECO

Puissance nominale : 1,90 kW

DE NOUVELLES DIMENSIONS

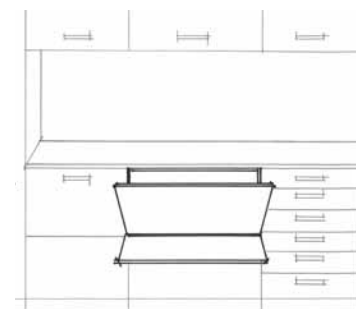
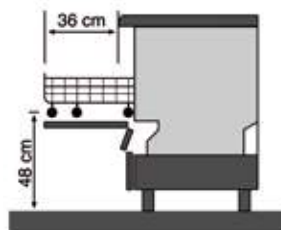


Lave-vaisselle horizontal

Le modèle horizontal de 90 cm est une solution idéale pour l'encastrement dans les cuisines modernes à tiroirs, suspendues ou à colonne.

Le panier se trouve plus en hauteur par rapport à celui d'un lave-vaisselle traditionnel et permet le chargement sans

se pencher. La porte ouverte occupe seulement 36 cm : une solution idéale pour optimiser l'espace de chargement.



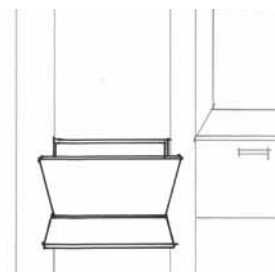
Grâce à un agencement intérieur innovant qui maintient la capacité à 12 couverts, il est possible d'insérer des assiettes d'un diamètre de 32 cm ou de grandes casseroles avec plus d'aisance que dans un lave-vaisselle à deux paniers traditionnels.

Parmi les options disponibles «le lavage modulable» permet de faire un cycle plus intensif dans la zone droite ou gauche de la cuve. Une solution idéale pour optimiser le chargement.



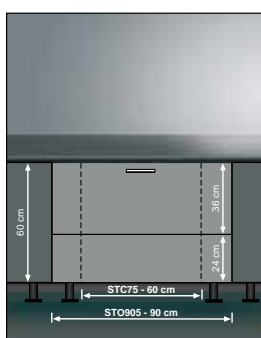
Lave-vaisselle compact

Ce lave-vaisselle développé pour offrir la possibilité de récupérer de l'espace dans la cuisine, grâce au panier unique, est une opportunité pour ceux qui ne nécessitent pas de grande capacité de chargement, mais qui ne veulent pas renoncer à la commodité.

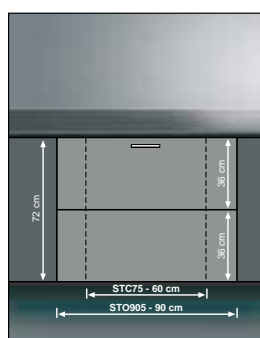


Simplicité et souplesse d'installation

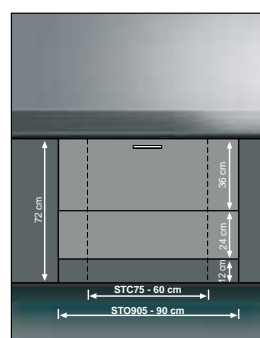
L'installation des modèles horizontaux et compacts est rapide et sûre. L'alignement par rapport aux meubles est garanti par l'utilisation de réglages au millimètre des parois inférieure et supérieure. Les charnières de porte à triple effet sont dotées d'un système qui adapte l'ouverture de la porte en fonction du poids du panneau de porte utilisé.



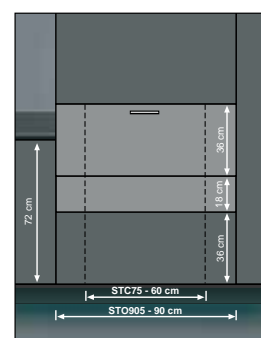
Ces nouveaux lave-vaisselle sont parfaits pour être encastres dans une cuisine suspendue : ils occupent seulement 58 cm de hauteur.



Une solution idéale pour l'encastrement dans les cuisines à tiroirs. Les deux portes, de 36 cm de hauteur, assurent une parfaite symétrie esthétique.



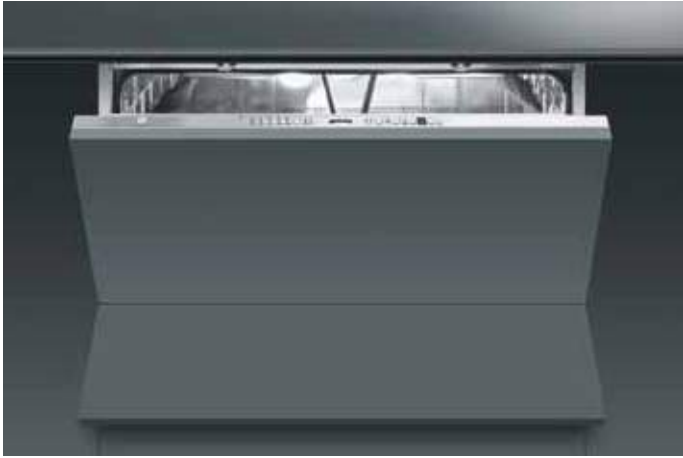
Une solution alternative permet d'avoir un tiroir supplémentaire de 18 ou bien 12 cm.



Pour l'encastrement en colonne, l'alignement est garanti par les charnières de porte à triple effet.

STO905-1

LAVE-VAISSELLE TOUT INTÉGRABLE, 90 CM, ORBITAL, **HORIZONTAL**
KIT ANTI-SIPHONAGE INTÉGRÉ
 CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+A



Accès ergonomique

6 programmes + 4 programmes rapides :
Rapide 27 min, Verres, ECO, Auto 45-65, Super
 (avec Option quick Time : Trempage, ECO rapide,
 Délicat rapide, Normal rapide, **Court & Intensif**)
 5 températures 38°, 45°, 55°, 65° et 70°C

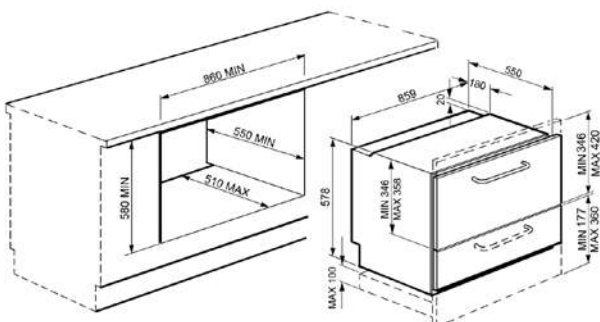
Eclairage intérieur à LED bleu

Bandeau de commandes gris silver avec afficheur pour programmation départ différé
 Témoins lumineux : sel et produit de rinçage
 Option **Départ Différé** 1-9 heures
 Trempage automatique d'attente en départ différé
 Option **lavage intensif** modulable (zone de droite ou zone de gauche)

Cuve et contre porte inox

Panier gris avec poignée et supports gris
Possibilité de chargement de plats jusqu'à 32 cm Ø
 Double bras d'aspersion en haut de la cuve
Double bras avec système de lavage Orbital en bas
 Filtre inox auto nettoyant
 Adoucisseur d'eau à réglage électronique
 Séchage à condensation fin de cycle
 Charnières de porte à triple effet avec système de sécurité anti-écrasement
Raccordement eau chaude (max. 60°C) :
 économie énergétique jusqu'à 35%

Consommations : 13 litres/cycle – 3220 litres/an
 1,01 kWh/cycle – 289 kWh/an
 stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W
 Durée 190 min
 Cycle normatif de référence : ECO
 Puissance nominale : 1,9 kW



STC75

LAVE-VAISSELLE TOUT INTÉGRABLE, 60 CM, ORBITAL, **COMPACT**
KIT ANTI-SIPHONAGE INTÉGRÉ
 CLASSE ÉNERGÉTIQUE AA



Accès ergonomique

10 programmes : Trempage, Verres, Normal, **Rapide 27 min**, ECO, Auto 40-50, Auto 60-70, **Court & Intensif**, Super, Chauffe-assiettes

5 températures 38°, 45°, 55°, 65° et 70°C

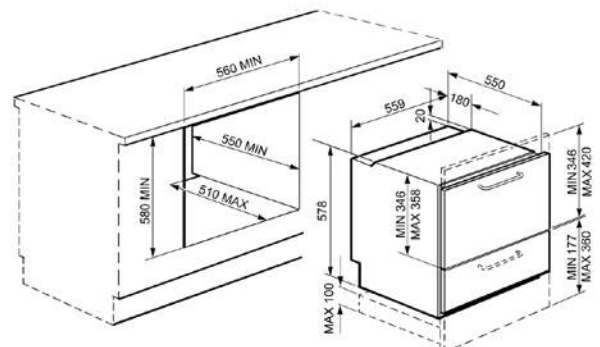
Eclairage intérieur à LED bleu

Bandeau de commandes gris silver avec afficheur pour programmation départ différé
 Témoins lumineux : sel et produit de rinçage
 Option **Départ Différé** 1-9 heures
 Trempage automatique d'attente en départ différé

Cuve et contre porte inox

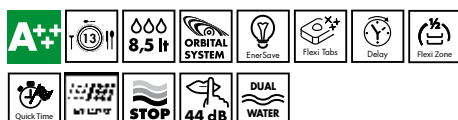
Panier gris avec poignée et supports gris
Possibilité de chargement de plats jusqu'à 32 cm Ø
 Filtre inox auto nettoyant
 Adoucisseur d'eau à réglage électronique
 Séchage à condensation fin de cycle
 Charnières de porte à triple effet avec système de sécurité anti-écrasement
Raccordement eau chaude (max. 60°C) :
 économie énergétique jusqu'à 35%

Consommations : 10 litres/cycle – 2800 litres/an
 0,73 kWh/cycle – 211 kWh/an
 stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W
 Durée 150 min
 Cycle normatif de référence : ECO
 Puissance nominale : 1,9 kW



STLA825A-1

LAVE-VAISSELLE TOUT INTÉGRABLE, 60 CM,
ORBITAL, **OUVERTURE AUTOMATIQUE, PORTE
SANS POIGNÉE, PORTE LONGUE**
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+++A



Porte longue, hauteur panneau de 760 à 800 mm
Système d'ouverture porte automatique sans poignée
Verrouillage ouverture de porte (sécurité enfants)

5 programmes + 5 programmes rapides :
Trempage, Verres, ECO, Auto 45-65, Super
(avec option **Quick Time** : Rapide 27 min, Eco
rapide, Délicat rapide, Normal rapide, **Court &
Intensif**)

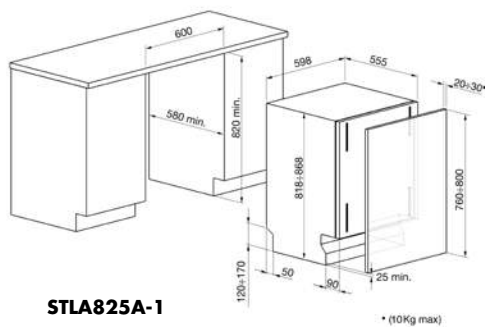
5 températures 38°, 45°, 50°, 65°, 70°C
Bandeau de commandes inox avec afficheur :
Départ différé, indication durée du programme et
temps résiduel
Témoins lumineux: sel et produit de rinçage

Option **Départ Différé** 1-24 heures
Trempage automatique d'attente en départ différé

Paniers gris avec poignées bleu ciel
Panier supérieur réglable en hauteur sur 3 niveaux
Panier supérieur coulissement facile EasyGlide
Panier inférieur avec double support abattable
Cuve et contreporte inox

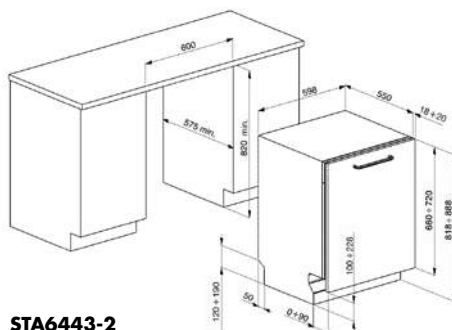
Douchette d'aspersion en haut de la cuve
Filtre inox auto nettoyant
Adoucisseur d'eau à réglage électronique
Séchage à condensation fin de cycle
Charnières porte équilibrées à pivot variable
Pied arrière réglable à l'avant
Raccordement eau chaude (max. 60°C) :
économie énergétique jusqu'à 35%

Consommation d'eau :
8,5 litres/cycle – 2380 litres/an
Consommation d'énergie :
0,81 kWh/cycle – 230 kWh/an
stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W
Durée 150 min
Cycle normatif de référence : ECO
Hyper silencieux : 44 dB(A) re 1pW
Puissance nominale : 1,90 kW



STLA825A-1

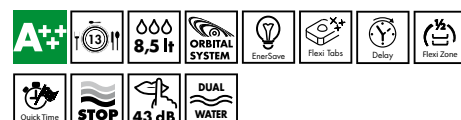
* (10Kg max)



STA6443-2

STA6443-2

LAVE-VAISSELLE TOUT INTÉGRABLE, 60 CM,
ORBITAL
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+++A



5 programmes + 4 programmes rapides:
Trempage, Verres, ECO, Quotidien, **Ultraclean**
(avec option **Quick Time** : Rapide 27 min, ECO
rapide, Quotidien rapide, **Court & Intensif**)
5 températures 38°, 45°, 50°, 65°, 70°C
Bandeau de commandes gris silver avec afficheur :
Départ différé, indication durée du programme
et temps résiduel
Témoins lumineux : sel et produit de rinçage

Option **Départ Différé** 1-24 heures
Trempage automatique d'attente en départ différé

Paniers gris avec poignées, supports et panier à
couverts bleu ciel
Panier supérieur réglable en hauteur sur 3 niveaux
Panier inférieur avec double support abattable
Cuve et contreporte inox

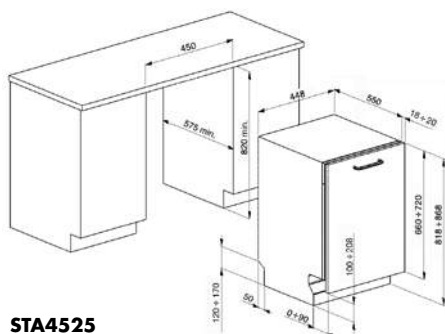
Douchette d'aspersion en haut de la cuve
Filtre inox auto nettoyant
Adoucisseur d'eau à réglage électronique
Séchage à condensation fin de cycle
**Système d'ouverture porte automatique
à la fin du cycle**

Charnières porte équilibrées
Pied arrière réglable à l'avant
Raccordement eau chaude (max. 60°C) :
économie énergétique jusqu'à 35%

Consommation d'eau :
8,5 litres/cycle – 2380 litres/an
Consommation d'énergie :
0,81 kWh/cycle – 233 kWh/an
stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W
Durée 175 min
Cycle normatif de référence : ECO
Puissance nominale : 1,90 kW

STA4525

LAVE-VAISSELLE TOUT INTÉGRABLE, 45 CM,
SWING-WASH
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++A



STA4525



5 programmes + 5 programmes rapides :
Rapide 27 min, Quotidien ½ charge, ECO, Auto 45-65°C, Super (avec option **Quick Time**) : Trempage, Quotidien rapide, ECO rapide, Délicat rapide, **Court & Intensif**
5 températures 38°, 45°, 50°, 65°, 70°C
Bandeau de commandes gris silver avec afficheur pour programmation départ différé, durée du programme et temps résiduel
Témoin lumineux sel
Bouchon optique produit de rinçage

Option **Départ Différé** 1-24 heures
Trempage automatique d'attente en départ différé

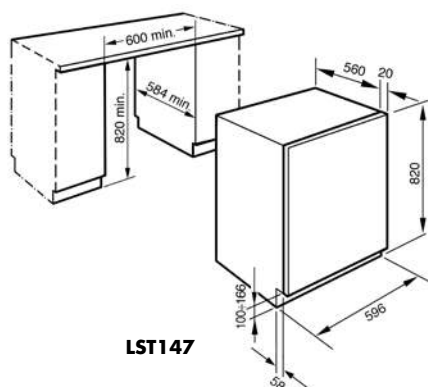
Paniers gris avec supports gris
Panier supérieur réglable en hauteur sur 3 niveaux
Panier inférieur avec poignée et inserts fixes
Cuve et contreporte inox
Douchette d'aspersion en haut de la cuve
Filtre inox
Adoucisseur d'eau réglable électronique
Séchage à condensation fin de cycle
Système d'ouverture porte automatique à la fin du cycle
Charnières porte équilibrées à pivot fixe
Pied arrière réglable à l'avant
Raccordement eau chaude (max. 60° C) :
économie énergétique jusqu'à 35%

Consommation d'eau :
9,5 litres/cycle – 2660 litres/an
Consommation d'énergie :
0,74 kWh/cycle – 210 kWh/an
stand-by : off 0,02 W – on 0,80 W
Durée 175 min
Cycle normatif de référence : ECO
Puissance nominale : 1,40 kW

Cycle normatif de référence :
- Coton 60°C pleine charge :
1,08 kWh - durée du programme 150 min
- Coton 60°C demi charge :
0,98 kWh - durée du programme 150 min
- Coton 40°C demi charge :
0,80 kWh - durée du programme 150 min

Puissance nominale: 2,00 kW

OPTION COMMUNE AUX DEUX MODÈLES :
KITWDHE1
Support pour hauteur 95 cm



LST147

LST147

LAVE-LINGE TOUT INTÉGRABLE,
60 CM, 1400 TOURS
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A+B



Capacité de lavage 7 kg **Volumeplus**
Commandes électroniques
Afficheur **départ différé jusqu'à 24 h**,
visualisation temps résiduel, chargement
recommandé
Manette de sélection marche et programmes
Touches départ/pause, sécurité enfants, départ
différé, sélection et confirmation options, réglage
essorage et température
Affichage avancement programme

15 programmes de lavage
Programmes spéciaux : **Mixte, Chemises, Sport, Jeans, Quotidien, A la main, Nocturne et Rapide 15 min.**
Options : **Prélavage, antifroissage, Intensif, Rinçage supplémentaire et Flexi Time**
Essorage variable de 600 à 1400 tours/
minute
Température variable (froid, 40°, 60°, 75° et 90°C)
Signal sonore fin de cycle

Capacité variable automatique
Système pour le contrôle anti-balourd
Système anti-mousse
Système anti-débordement
Tambour en inox 52 litres, cuve en polypropylène
Bac lessive Autonettoyante
Réglage pieds postérieurs par l'avant

Consommations :
Eau : 10 340 litres/an
Energie : 222 kWh/an
Stand by : off 0,2 W - on 1,85 W
Degré d'humidité résiduelle après essorage
54,5 %
Niveau sonore en lavage : 56 dB(A) re 1 pW
Niveau sonore en essorage : 72 dB(A) re 1 pW

CR3362P1

RÉFRIGÉRATEUR **COMBINÉ**, 273 LITRES
NICHE 177 CM, FIXATION PAR GLISSIÈRES
 CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



2 portes réversibles
 Eclairage LEDs
 Nouveau thermostat électronique

RÉFRIGÉRATEUR :

Air brassé

Volume net : 201 litres

Thermostat réglable

Dégivrage automatique réfrigérateur

4 clayettes verre réglables en hauteur

2 bacs à légumes avec dessus verre

Contre porte avec :

1 balconnet porte-bouteilles

2 balconnets

1 balconnet avec double couvercle

CONGÉLATEUR ******** :

Volume net : 72 litres

Compartment congélation rapide

3 tiroirs transparents

Bac à glaçons

Pouvoir de congélation : 3 kg/24h

Autonomie en cas de coupure de courant :

15 heures

Classe climatique : SN-T

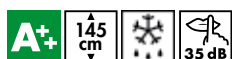
Puissance nominale : 140 W

Consommation d'énergie : 230 kWh/an

Niveau sonore : 37 dB(A)

FR2392P

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, 220 LITRES, **NICHE 145 CM**, FIXATION PAR GLISSIÈRES
 CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Porte réversible
 Nouveau thermostat électronique

RÉFRIGÉRATEUR :

Volume net : 178 litres

Thermostat réglable

Dégivrage automatique réfrigérateur

3 clayettes en verre réglables en hauteur

1 bac à légumes avec dessus verre

Contre porte avec :

1 balconnet porte-bouteilles

1 balconnet

1 balconnet avec couvercle transparent

CONGÉLATEUR ******** :

Volume net : 42 litres

1 clayette en fil

Bac à glaçons

Pouvoir de congélation : 2 kg/24h

Autonomie en cas de coupure de courant:

15 heures

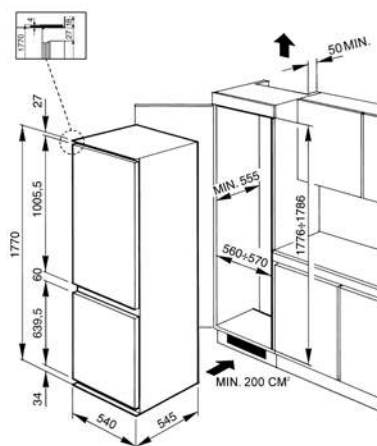
1 moteur

Classe climatique : SN - ST

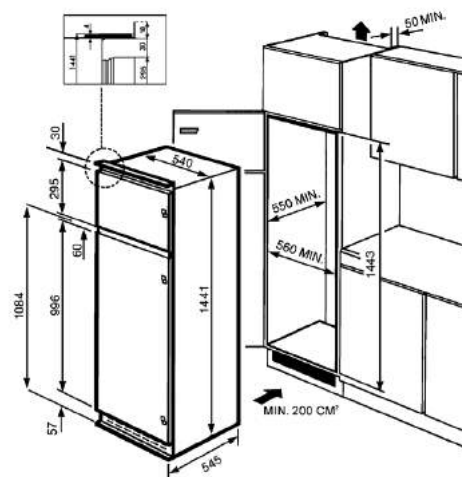
Puissance nominale : 110 W

Consommation d'énergie : 190 kWh/an

Niveau sonore : 35 dB(A)



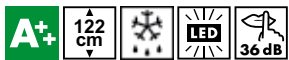
CR3362P1



FR2392P

FR2052P1

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR, 202 LITRES
NICHE 122 CM, FIXATION PAR GLISSIÈRES
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Porte réversible
Éclairage LEDs

RÉFRIGÉRATEUR :

Volume net : 184 litres

Thermostat réglable

Dégivrage automatique réfrigérateur

3 clayettes verre réglables en hauteur

2 bacs à légumes avec dessus verre

Contre porte avec :

5 compartiments dont 1 abattant

Casier à œufs

CONGÉLATEUR ******** :

Volume net : 18 litres

Bac à glaçons

Pouvoir de congélation : 2 kg/24h

Autonomie en cas de coupure de courant :

12 heures

1 moteur

Classe climatique : SN-ST

Puissance nominale : 80 W

Consommation d'énergie : 157 kWh/an

Niveau sonore : 36 dB(A)

FR2202P1

RÉFRIGÉRATEUR "TOUT UTILE", 212 LITRES
NICHE 122 CM, FIXATION PAR GLISSIÈRES
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A++



Porte réversible
Éclairage LEDs
Nouveau thermostat électronique

Volume net : 212 litres

Thermostat réglable

Dégivrage automatique réfrigérateur

4 clayettes verre réglables en hauteur

2 bacs à légumes avec dessus verre

Contre porte avec :

1 balconnet porte-bouteilles

3 balconnets

1 balconnet avec double couvercle

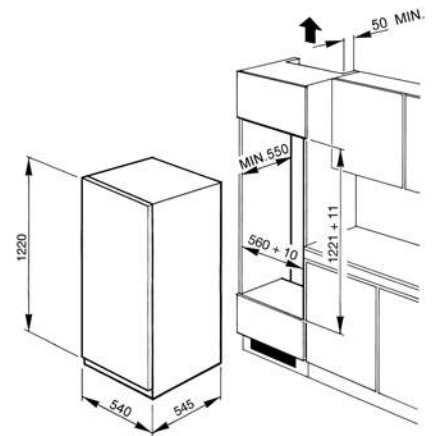
1 moteur

Classe climatique : SN-T

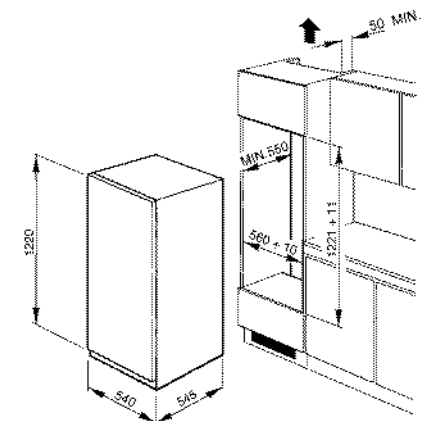
Puissance nominale : 75 W

Consommation d'énergie : 104 kWh/an

Niveau sonore : 35 dB(A)



FR2052P1

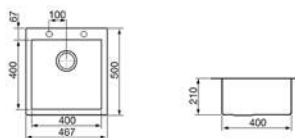
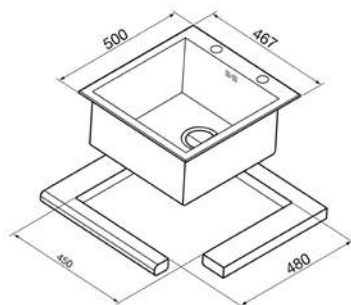


FR2202P1

VQ40RS-2



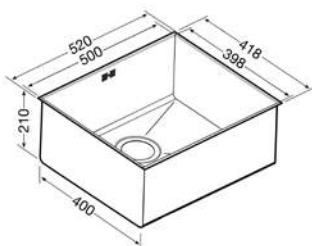
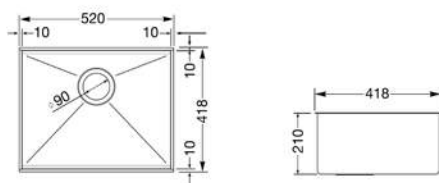
Evier encastrable semi-affleurant, 1 cuve, 47 cm, à parois droites, inox
 Meuble sous-évier minimum 60 cm
 Inox brossé d'épaisseur 1 mm
 Bord 3 mm
 1 cuve 40 cm
 Profondeur cuve 21 cm
 Bondes Ø 90
 Prépercé pour montage robinet et système de vidage automatique
 Commande pour vidage automatique
 Trop-plein anti-débordement
 Livré avec bonde et siphon plat avec branchement lave-vaisselle



VSTQ50-2



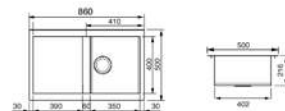
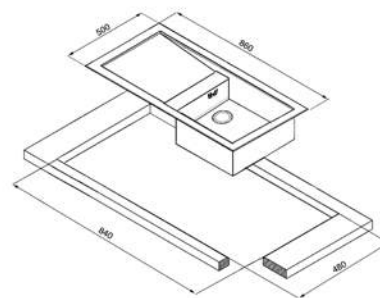
Evier encastrable sous plan, 1 cuve, 52 cm, à parois droites, inox
 Meuble sous-évier minimum 60 cm
 Inox brossé d'épaisseur 1 mm
 1 cuve 50 cm
 Profondeur cuve 21 cm
 Bondes Ø 90
 Trop-plein anti-débordement
 Livré avec bonde



LQR861-2



Evier encastrable réversible semi-affleurant, 1 cuve, 86 cm, à parois droites, inox
 Meuble sous-évier minimum 45 cm
 Inox brossé 1,20 cm d'épaisseur
 Bord 3 mm
 1 cuve 35 cm
 Profondeur cuve 21 cm
 Bondes Ø 90
 Prépercé pour montage robinet et système de vidage automatique 1 cuve
 Système de vidage automatique fourni
 Trop-plein anti-débordement
 Livré avec bonde et siphon plat avec branchement lave-vaisselle





Classe énergétique : Les produits Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie afin de

maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur respect de l'environnement.



Consommation réduite : Les produits de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la Classe A.



Inox anti-trace : Le traitement spécial appliqué à l'inox empêche la formation de traces de doigts.



Commandes tactiles : Des commandes qui permettent d'activer une fonction grâce au simple toucher du doigt.



Manettes rtro-clair es : Il s'agit d'un dispositif de sécurité pour avertir l'utilisateur que l'appareil est en marche, mais aussi d'un élément de design élégant.



Niveau sonore : Un excellent isolement et des dispositifs spéciaux, étudiés spécialement pour atténuer le son généré durant le fonctionnement de l'appareil, pour un maximum de confort.



Volumes des mouffes : Ces symboles informent l'utilisateur sur le volume brut des mouffes des fours, excluant ainsi les accessoires et autres éléments intégrés dans les cavités.



Electrique : Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à 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.



Vapeur : Il est idéal pour une cuisine saine et sans graisses ajoutées, ainsi que pour réchauffer des plats sans les sécher car ils utilisent le juste degré d'humidité.



Combin Multifonction + Vapeur : Le four met à la disposition du consommateur deux modes de cuisson différents, à savoir la cuisson Multifonction et la cuisson Vapeur pour une flexibilité optimale d'utilisation.



Smart Cooking : Le nouveau programmeur offre 46 recettes de cuisson automatiques. L'afficheur propose les paramètres optimaux, en fonction du type d'aliment, de son poids et de la cuisson désirée.



Porte froide : La température externe de la porte du four ne dépasse pas les 70° même en mode pyrolyse grâce à quatre panneaux en verre tempérés qui la composent.



Niveaux de cuisson : Ces symboles notifient le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four.



Porte d montage : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser une hygiène plus en profondeur.



Nombre de vitre : Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maximale.



Gaz et Gaz Ventil : Deux centres de cuisson présentent un four à gaz. Celui de la SCB61GVX9 dispose d'un four à gaz ventilé pour une plus grande uniformité lors de la cuisson.



Micro-ondes : En pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes permettent de cuisiner en des temps très brefs, avec une très grande économie d'énergie.



Combin Multifonction + Micro-ondes : Le four met à la disposition du consommateur deux modes de cuisson différents, à savoir la cuisson Multifonction et la cuisson Micro-ondes pour une flexibilité optimale d'utilisation.



Eclairage halog ne : Certains modèles sont dotés de 2 petites lampes halogènes placées de manière asymétrique dans le four, ce qui apporte un éclairage très efficace de la cavité intérieure.



Porte temp r e : Les fours et cuisinières non pyrolyse sont dotés d'une porte tempérée, garantissant une sécurité contre les brûlures et préservant les extrémités des meubles alentours.



Rails t lescopiques : Ils permettent d'introduire et d'extraire complètement les lèche-frites du four pour une meilleure facilité d'utilisation, en évitant d'insérer la main dans le four chaud.



Vo te mobile : Une solution exclusive protégeant la paroi supérieure du four en retenant les gouttes de graisse. Il est facilement amovible et peut même être lavé au lave-vaisselle.



Pyrolyse : En choisissant cette fonction, le four atteint une température de 500°C, détruisant toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes.



Catalyse : Cette fonction garantit un nettoyage et un dégraissage continu des trois parois. Ce procédé de nettoyage permanent enclenche sa phase d'oxydation des graisses lorsque le four atteint une température supérieure à 200°C.



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.



Email Ever Clean : La cavité du four est traitée avec un émail pyrolytique Ever Clean qui réduit l'adhésion des graisses de cuisson et favorise un meilleur nettoyage des parois du four.



Vapeur : Le four à vapeur cuit beaucoup plus doucement tout type d'aliment; il est indiqué pour décongeler rapidement, réchauffer les aliments sans les durcir ou les sécher, les cuire dans leurs propres sels minéraux, sans rajout de sel, en maintenant intactes les qualités nutritives et organiques des aliments. Idéale pour tout type d'aliment.



Fonction vapeur manuelle : Fonction manuelle qui permet de régler la température et la durée de cuisson suivant les souhaits de l'utilisateur.



Fonction cuisson des viandes : Fonction automatique avec 5 recettes préprogrammées pour la cuisson de différents types de viande avec la possibilité de modifier la durée de cuisson.



Fonction cuisson des poissons : Fonction automatique avec 5 recettes préprogrammées pour la cuisson de différents types de poisson avec la possibilité de modifier la durée de cuisson.

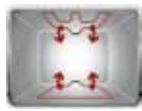


Fonction cuisson des légumes : Fonction automatique avec 5 recettes préprogrammées pour la cuisson des légumes avec la possibilité de modifier la durée de cuisson.



Fonction r chauffage/st rilisation : Fonction spéciale avec 6 sélections préprogrammées pour réchauffer une préparation déjà cuite ou pour stériliser les bocaux et même les biberons. La fonction « plats cuisinés » est aussi intégrée. La durée de cuisson préconisée peut être modifiée par l'utilisateur.

FONCTIONS DES FOURS



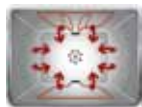
R sistance vo te + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois.



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



R sistance grill fort/grill moyen :
Pour cuire rapidement et faire griller des aliments. De meilleurs résultats peuvent être obtenus en utilisant le niveau supérieur pour de petites portions d'aliments comme des brichettes ou des légumes, le niveau inférieur pour de grandes portions telles qu'un roastbeef ou un gigot.



R sistance grill + sole + turbine (cuisson pizza) : Cette fonction combine l'utilisation des résistances du grill fort et de la sole conjointement à la turbine et est idéale pour la cuisson parfaite de la pizza en quelques minutes.



Turbine + R sistance sole (cuisson dlicate) : 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 + R sistance circulaire + vo te + sole (cuisson turbo ventilée) : 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.



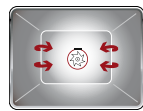
Turbine + r sistance circulaire + grill : La combinaison entre cuisson traditionnelle et ventilée permet de cuisiner avec efficacité et rapidité des aliments de nature différente sans risque de mélange d'odeur ou de saveur. Idéale pour aliments volumineux qui nécessitent une cuisson intensive.



Fonction Levage : La chaleur provenant de la voûte permet de faire lever tout type de pâte, garantissant ainsi un résultat optimal en peu de temps.



Turbine + R sistance circulaire + sole (cuisson chaleur tournante plus) : Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple : pain, pâtisserie à fond épais, ...)



Turbine + R sistance 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.



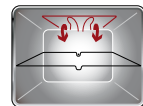
Turbine + R sistance vo te + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



Turbine + R sistance grill (grill fort ventilé ou grill moyen ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. En revanche, l'action turbine et chaleur du grill moyen engendrent la cuisson des mets délicats.



D cong lation : 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.



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



Grill fort avec tournebroche.



Grill moyen avec tournebroche.



Grill Variable avec tournebroche.



ECO R sistance grill 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.



(T) Fonction Toaster : En sélectionnant ce symbole, on active la fonction Toaster. La durée de cuisson peut être réglée par le biais du programmeur.



Fonction Maintien au chaud : Les plats peuvent rester longtemps au chaud de 65 °C à 100 °C sans continuer de cuire. Ainsi, ils sont toujours servis à la bonne température.



Fonction Chauffe-assiettes : Les préparations sont maintenues au chaud et offrent ainsi une meilleure souplesse dans l'organisation des plats servis à la bonne température.



Micro-ondes : En pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes permettent de cuisiner en des temps très brefs, avec une très grande économie d'énergie. Ces fours sont indiqués pour une cuisson sans graisse, pour décongeler et réchauffer les aliments tout en maintenant leur aspect d'origine. La fonction micro-ondes peut être unie aux fonctions traditionnelles avec tous les avantages qui en découlent. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + R sistance circulaire + micro-ondes : (cuisson turbo ventilée + micro-ondes) Cette fonction, qui combine la résistance circulaire aux micro-ondes, permet une cuisson optimale des aliments. Le temps de cuisson des parties intérieures est réduit grâce à l'emploi des micro-ondes.



Micro-ondes + R sistance grill : Pour une cuisson combinée avec grill qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.



Fonction pizza : Cette fonction a été étudiée afin de cuire très rapidement les pizzas grâce à l'utilisation conjointe des micro-ondes et du plateau tournant intégré.



D cong lation temporisée : Le temps de décongélation est ainsi déterminé automatiquement.



D cong lation selon le poids : Le temps de décongélation est déterminé automatiquement après avoir indiqué le poids de l'aliment à décongeler.



Multizone : L'option Multizone garantit un maximum de flexibilité d'utilisation des tables de cuisson induction. La zone de cuisson qui la compose peut être utilisée comme un seul grand espace de cuisson ou divisée en deux zones distinctes.



Verrouillage commandes : L'option permet de bloquer toutes les fonctions et tous les programmes sélectionnés, tout comme les commandes, pour une sécurité totale surtout en présence des enfants.



Anti-débordement : Un dispositif spécial qui éteint la table de cuisson en présence d'un débordement de liquide.



Double zone de cuisson : La majorité des tables de cuisson offrent des zones double, circulaires ou ovales, en apportant davantage de polyvalence et un choix optimal pour la cuisine.



Boil Control : Cette fonction permet d'identifier par un signal sonore le moment précis d'ébullition et règle automatiquement la température pour maintenir ce niveau d'ébullition jusqu'à la fin de la cuisson. Elle assure des cuissons parfaites, en offrant jusqu'à 30% d'économie d'énergie.



Slider : Certains modèles haut de gamme sont équipés de commandes par Slider, très intuitives et pratiques, qui permettent de régler le niveau de puissance en appuyant ou en faisant simplement glisser le bout des doigts.



Booster : Le Booster permet aux plaques à induction et vitrocéramique de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.



Chaleur résiduelle : Après l'arrêt du foyer, un témoin signale si la zone est encore chaude, conservant ainsi une chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Quand la température diminue et passe sous les 60°, le témoin s'éteint.



Foyer géant : La gamme Smeg propose des tables de cuisson dotées d'un foyer géant pour une polyvalence parfaite.



Minuterie : Quasiment tous les modèles disposent d'une minuterie qui arrête automatiquement la cuisson après un temps déterminé, un signal sonore est ainsi déclenché pour prévenir l'utilisateur.



Mijotage : Cette fonction identifie automatiquement le niveau de puissance adapté pour réaliser des préparations qui nécessitent de cuire longuement à feu doux. Elle évite de faire coller les aliments au fond de la casserole, de les faire brûler ou de trop bouillir.



Faire fondre : Cette fonction identifie le niveau de puissance adapté pour faire fondre des produits délicats, tels que le chocolat ou le beurre, sans compromettre leurs qualités gustatives.



Brûleur ultra-rapide : Il est composé d'une double couronne de flamme composée d'un brûleur plus lent pouvant fonctionner ensemble ou indépendamment.



Verre-sur-inox : La solution Verre-sur-inox prévoit une plaque d'inox sous le verre qui augmente la robustesse de la table, tout en gardant intacte l'élégance du produit.



Flammes verticales : Les brûleurs à flamme concentrée produisent une flamme presque verticale qui réduit la déperdition de chaleur et augmente la puissance transférée à la casserole.



Grilles affleurantes : Les larges grilles plates recouvrent la superficie de la table de cuisson permettant ainsi de profiter de toute la superficie disponible.



Ever Shine : Un revêtement protège les brûleurs en prévenant l'oxydation causée par l'utilisation, et empêche la corrosion due aux détergents. L'acier reste toujours brillant, ne s'altère pas dans le temps et est plus facile à nettoyer.



Vitesse intensive : La fonction Intensive permet de faire fonctionner la hotte à la puissance maximale, pour augmenter l'élimination des odeurs plus persistantes.



Aspiration périphérique : Il s'agit d'une aspiration concentrée sur la zone périphérique qui, en plus d'améliorer l'esthétique de la hotte, permet d'obtenir une superficie d'aspiration plus importante et d'offrir un meilleur niveau sonore, en limitant les vibrations des filtres.



Arrêt automatique : Ce mode permet de faire continuer le fonctionnement de la hotte pendant une demi-heure, après elle s'éteindra automatiquement.



Filtre charbon fourni : Les filtres à charbon actif sont utilisés dans les hottes à recyclage pour éliminer les odeurs.



Fonction 24h : Cette fonction crée un recyclage de l'air continue dans la pièce pour profiter d'un air purifié toute la journée pendant 24h.



Air brass : Certains réfrigérateurs Smeg sont équipés d'un ventilateur qui permet de diffuser l'air de manière constante et homogène à l'intérieur du réfrigérateur.



No Frost : Le système de froid ventilé total règle le degré d'humidité et permet d'éviter la formation de givre, de glace et de gouttes grâce à une ventilation répartissant l'air froid à travers tout le réfrigérateur et tout le congélateur.



Froid ventil partiel : Le système de froid ventilé partiel règle le degré d'humidité et permet d'éviter la formation de givre dans le congélateur, alors qu'une ventilation répartit l'air froid à travers la partie réfrigérateur.



Eclairage interne LED : Les modèles de réfrigérateurs haut de gamme disposent d'un éclairage interne à LED qui garantit une économie d'énergie et, en même temps, offrent une lumière d'atmosphère.



Economie : La fonction Economie analyse l'utilisation du réfrigérateur dans la période de fonctionnement et optimise le cycle de travail, pour contenir au minimum le gaspillage d'électricité.



Congelation rapide : La fonction congélation rapide permet de congeler en un temps très bref une grande quantité d'aliments frais. En l'activant quelques heures avant, le congélateur baisse la température et après quelques heures il rétablit automatiquement le fonctionnement normal.



Airplus : Le système de ventilation Airplus est présent dans certains modèles de réfrigérateurs Smeg. Il permet de diffuser l'air de manière constante et homogène à l'intérieur du réfrigérateur.



Largeur : Ce symbole indique la largeur de chacun des modèles de réfrigérateurs grâce auxquels chaque aliment trouvera sa place.



Niche : Ce symbole indique la hauteur standard de la niche pour les modèles de réfrigérateurs intégrables.



D givrage automatique r frig rateur : Le réfrigérateur se dégivre automatiquement via une résistance intégrée. L'eau issue de ce dégivrage ne doit pas être récupérée car le réfrigérateur est équipé d'un système d'évaporation.



Vacances : La fonction Vacances, particulièrement utile en cas d'une absence prolongée de la maison, permet de désactiver le fonctionnement de la partie réfrigérateur et de maintenir le fonctionnement du congélateur seul.



Système Active Fresh : Le nouveau système « Active Fresh Blue Light » éclaire d'une lumière bleue les tiroirs des aliments frais, prolongeant la durée de conservation des vitamines des fruits et légumes.



Extra Fresh : Ce compartiment maintient une température interne constante de 0°C jusqu'à +3°C qui n'altère pas les propriétés des aliments et permet de les préserver au frais même après plusieurs jours. Il est idéal pour conserver le poisson, la viande, les laitages et les aliments facilement périssables.



Compartiment convertible : Deux réfrigérateurs disposent d'un compartiment convertible en réfrigérateur ou en congélateur à l'aide de l'afficheur présent sur la façade.



Nombre de couverts : Ce symbole informe l'utilisateur sur le nombre de couverts qui peuvent être chargés dans le lave-vaisselle.



Système Orbital : Caractéristique des lave-vaisselle Smeg, il est constitué d'un double bras qui, grâce aux rotations superposées et simultanées, permet d'atteindre tout l'espace interne de manière uniforme pour des résultats de lavage optimaux.



Option EnerSave : A la fin du cycle de séchage, un dispositif fait ouvrir automatiquement la porte de quelques centimètres. Un meilleur contrôle de la température de rinçage est assuré pour limiter la consommation énergétique.



Option 1/2 charge FlexiZone : Pour des lavages à chargement réduit, la nouvelle 1/2 charge FlexiZone permet d'entreposer la vaisselle comme d'habitude dans les deux paniers.



Option D part Diff r : Avec cette option, le départ peut être décalé jusqu'à 24 heures, pour faire démarrer la machine au moment le plus adapté.



Option tablettes Flexi Tabs : Idéale pour les détergents «tout en un», l'option Flexi Tabs permet d'optimiser le lavage en utilisant au mieux les propriétés de ces tablettes multifonction.



Option Professionnel : En sélectionnant cette option, les temps de lavage sont réduits de manière importante sans pour autant augmenter les consommations.



Option hygi nisante Hyclean : Cette option a été étudiée pour obtenir une vaisselle propre et une hygiène parfaite, ceci grâce à la température élevée de la phase de rinçage (70°C) et des temps d'action prolongés.



Consommation d'eau : Ce symbole informe l'utilisateur sur la consommation d'eau du lave-vaisselle par cycle.



Système Swing Wash : Le système Swing Wash, présent sur les lave-vaisselle 45 cm garantit une couverture complète de toutes les zones de la cuve, une meilleure précision de lavage et une meilleure gestion des consommations d'eau.



Système Stop Aqua : Ce dispositif empêche une possible inondation en bloquant instantanément l'arrivée d'eau dans l'appareil. Une sécurité supplémentaire est garantie afin de détecter d'éventuelles fuites.



T moins de fonctionnement Active Light : Pendant le cycle de lavage, un rayon de lumière rouge est projeté vers le sol pour indiquer que le lave-vaisselle est en train de fonctionner.



Option Quick Time : Grâce à cette option, la durée du cycle peut être réduite de 55%. En liaison avec le programme Super on peut laver de la vaisselle très sale en moins d'une heure.



Capteur optique Aquatest : Un capteur optique scanne l'eau arrivant dans la cuve pour utiliser juste la quantité d'eau nécessaire tout en garantissant la meilleure efficacité de lavage.




Panier Flexi Duo : Un troisième panier composé de deux modules. Le 1^{er} peut coulisser sous le 2^e pour libérer l'espace afin de charger des casseroles ou des verres à pied.



Dual Water : Les modèles de lave-vaisselle Smeg sont dotés d'une double arrivée d'eau pour eau froide et eau chaude max. 60°C, afin de maximiser l'économie.

GUIDE DES SYMBOLES

LAVE-LINGE		Capacité de lavage/s charge : L'attention particulière sur la conception de la cuve et du tambour a permis d'atteindre une capacité de chargement 7 Kg en lavage et 4 Kg en séchage pour les lave-linge et 8 Kg pour les sèche-linge.		Largeur du hublot : Un large hublot d'un diamètre de 30 à 33 cm et une ouverture qui, dans quelques modèles, atteint 180° pour rendre les opérations de chargement et de déchargement du linge encore plus facile et plus rapide.
		Touche sans essorage : La vitesse d'essorage peut être réglée par le biais d'une touche présente sur l'afficheur électronique. On peut également décider de programmer l'exclusion de l'essorage.		Flexi Time : Cette option permet d'adapter le temps de lavage aux exigences de chacun et au degré de salissure du linge. Elle peut être utilisée en combinaison avec la majorité des programmes et permet d'en déduire la durée.
		Depart différé : Grâce à cette option, le départ du programme choisi peut être décalé jusqu'à 24 heures, pour faire démarrer la machine au moment le plus adapté.		Programme Clean : Ce programme de nettoyage lancé à vide, nettoie les conduits de séchage dans lesquels des brins de tissu vont s'entreposer.
		Système Stop Aqua : Ce dispositif empêche une possible inondation en bloquant instantanément l'arrivée d'eau dans l'appareil. Une sécurité supplémentaire est garantie afin de détecter d'éventuelles fuites.		

PRIX		RÉCOMPENSÉ PAR LE CHICAGO ATHENAEUM: MUSÉE DE L'ARCHITECTURE ET DU DESIGN.	Le prix «Good Design Award», fondé à Chicago en 1950, constitue une Reconnaissance Internationale pour des produits d'avant-garde au sein du design industriel. Il est organisé par le Chicago Athenaeum - Musée de l'Architecture et du Design, qui représente l'une des plus prestigieuses institutions culturelles et demeure l'unique musée de l'Architecture et du Design des Etats Unis. Deux des prix «Good Design Award» 2013 ont été remis au four Smeg d'esthétique Linéa SFP140 et au réfrigérateur SMEG500.
------	---	---	---

GAMME SMEG ELITE

Les produits SMEG ELITE sont une sélection « haut de gamme » de notre catalogue, ils se distinguent par :

- leur design unique, fruit de la collaboration entre SMEG et architectes/designers de renom international
- leur technologie
- la noblesse des matériaux utilisés
- leurs dimensions spécifiques.

Afin d'assurer une présentation valorisante de ces produits, SMEG France a été amenée à privilégier le recours à une distribution sélective. Cette mention « SMEG ELITE », portée à côté d'une référence, indique que la vente de ce produit est régie par un contrat de distribution sélective.

GAMME SMEG ANNEES 50

Les produits SMEG GAMME ANNEES 50 sont des produits "haut de gamme" qui se distinguent par leur originalité et leur esthétique spécifique.

Afin d'assurer une présentation valorisante de ces produits, SMEG France a été amenée à privilégier le recours à un contrat de distribution sélective. Cette mention "ANNEES 50", portée à côté d'une référence, indique que la vente de ce produit est intégrée au contrat de distribution.

ECO-PARTICIPATION

Pour s'acquitter de son obligation de retraitement des imprimées papiers à destination des utilisateurs finaux particuliers ou entreprises smeg France a adhéré à eco Folio.

La société smeg France est actionnaire de la sa eco-systèmes créée pour faire face à ses engagements relatifs aux obligations de la directive européenne DEEE pour la collecte, le recyclage et la destruction des équipements électriques et électroniques en fin de vie.

La smeg France facture à son réseau de distribution une éco-participation d'un montant variable en fonction de la nature des produits concernés pour ce cycle de retraitement. Cette éco-participation, assujettie à la TVA, est répercutée aux consommateurs.



Certifications : une garantie de qualité et de respect de l'environnement.

Les unités de production Smeg, toutes certifiées ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001, assurent le maintien des standards qualitatifs les plus élevés et répondent en même temps à tous les critères de respect de l'environnement relatifs à la fabrication.

Les matériaux et les composants utilisés dans les produits Smeg sont soumis à des contrôles sévères en laboratoire. Ceci offre les plus grandes garanties d'efficacité et de longévité des appareils, qui sont réalisés et testés dans le cadre de systèmes de gestion de la Qualité conformes aux normes (ISO 9001), dans le respect de l'environnement conformément aux normes ISO 14001 et tout en préservant la Sécurité et la Santé des employés selon la norme OHSAS 18001.

Le respect des Directives Européennes et des Standards Techniques CEI et EN permettent à SMEG d'apposer sur l'intégralité de sa gamme aussi bien la marque CE que la marque IMQ qui atteste la certification de Qualité et de Sécurité, remise par l'Institut de la Marque de Qualité.



UNI EN ISO 9001



UNI EN ISO 14001



OHSAS 18001

Smeg se réserve le droit de modifier à tout moment ses produits pour les améliorer.
Photos, schémas techniques et textes non contractuels.

NOTES GENERALES

Modifications des modèles, des données techniques et dimensions réservés.

Livraison: franco revendeur/trottoir.

Délai de livraison standard: 3/10 jours ouvrables.



Importateur Officiel pour la Suisse
Dome Line SA
Contrada Molino della Lenta, 4
CH - 6934 Bioggio (Posta: 6933 Muzzano)
Tel. +41 91 922 68 82 - Fax +41 91 922 68 84
info@domeline.ch - www.domeline.ch