

A2-81

Taille du piano de cuisson	100x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Catalyse
Code EAN	8017709256746
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique











Esthétique	Classica	Type de commandes	Manettes
Série	Opéra	Manettes de commande	Smeg Classica
Design	Professional	Couleur des manettes	Inox
Couleur	Inox	Nombre de manettes	10
Finition	Satiné	Couleur de la sérigraphie	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Type d'afficheur	Tactile
Logo	Inox Appliqué	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Position du logo	Bandeau sous le four	Type de verre	Verre noir Eclipse
Dosseret	Oui	Poignée	Smeg Classica
Couleur de la table de cuisson	Inox	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de grilles	Fonte	Compartment de rangement	Tiroir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8
--------------------------------	---

Fonctions de cuisson traditionnelle

-  Statique
-  Chaleur brassée
-  Chaleur tournante
-  Eco
-  Gril moyen
-  Gril fort
-  Gril moyen ventilé
-  Sole ventilée

Fonction de nettoyage

- Catalyse
-  Vapor Clean

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 4

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

-  Statique
-  Gril moyen
-  Gril fort
-  Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

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

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

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

Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Type de brûleur gaz	Standard	Thermocouple	Oui
Allumage intégré aux manettes	Oui	Chapeaux de brûleurs gaz	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	Nombre de vitres de la porte du four	3
Nombre de turbines	1	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Volume net de la cavité	61 l	Thermostat de sécurité	Oui
Capacité brute (litres)	70 l	Système de refroidissement	Tangentiel
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		
Nombre de niveaux de cuisson	4		

Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x460x412 mm
Type d'éclairage	Halogène	Contrôle de température	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance sole	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance voûte	1000 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill	1700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance grill fort	2700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de grill	Electrique
		Grill abattant	Oui

Options four principal

Programmeur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	250 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	35 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	36 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	4	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	310x255x417 mm
Voûte mobile	Oui	Contrôle de température	Electromécanique
Nombre de lampes	1	Puissance résistance sole	700 W
Type d'éclairage	Incandescence	Puissance résistance voûte	600 W
Puissance de l'éclairage	25 W	Puissance résistance grill	1300 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill fort	2050 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Type de grill	Electrique
Porte démontable	Oui		

Options four secondaire

Température minimale	50 °C	Température maximale	250 °C
----------------------	-------	----------------------	--------

Accessoires inclus four principal

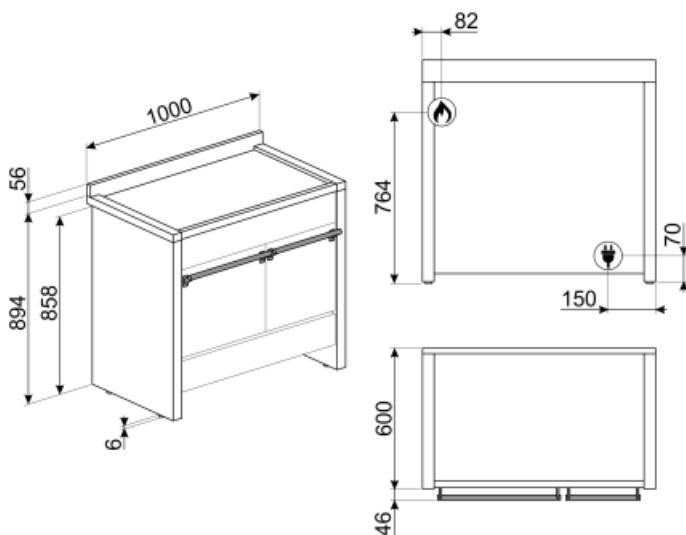
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite profond 20 mm	1	Parois catalytiques	3
Lèchefrite profond 40 mm	1		

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite maxi four	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	5300 W	Longueur du câble d'alimentation	200 cm
Intensité	23 A	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Borne de raccordement	3 pôles



Not included accessories

AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



GTP

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



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



SFLK1

Sécurité enfants



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



KIT1A2PY-81

Crédence murale, 100 x 75 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra pyrolyse A2PY



KIT2A2-8

Plinthe, 100 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra A2



KIT3-6

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Opéra (à 950 mm)



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



PALPZ

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



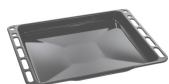
GTT

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



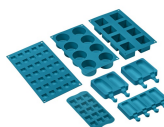
BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm


































SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Système de nettoyage catalyse.
-  Installation en hauteur
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient 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. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.

-  **Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) :** 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.
-  **Gril fort :** Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  **Four à gaz :** Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration final. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.
-  **Ouverture automatique :** certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  **4 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Gril abattant :** La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.
-  **Vapor Clean :** Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **Commandes par manettes**
-  **Turbine + résistance gril moyen :** cette fonction, grâce à l'action combinée de la turbine et de la chaleur du gril moyen, est idéale pour la cuisson rapide et le gratins de petites quantités d'aliments (surtout la viande), en combinant les avantages diététiques du gril avec l'uniformité de cuisson ventilée.
-  **Résistance gril moyen :** cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **Voûte Mobile :** La voûte mobile est une solution exclusive qui protège la partie supérieure de la cavité du four. Facilement amovible pour un nettoyage facile, elle peut également être lavée au lave-vaisselle.
-  **Contrôle électronique température:** Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  **Brûleur Ultra-rapide :** Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **Afficheur Digital**

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Équipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Nettoyage par catalyse

Nettoyage du four facilité grâce aux panneaux catalytiques de la cavité.

Ce processus permet un nettoyage et un dégraissage continus des trois parois de la cavité dès que le four est en marche et atteint 200°C.

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

Tiroir de rangement

Plus d'espace grâce au tiroir de rangement, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)