

# A3-81

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

120x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Statique

8017709245269

В



# Esthétique









Design

Finitions du bandeau de Inox anti-trace

commandes

Classica Esthétique Logo lnox appliqué

Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Professional

**Finition** Satiné Dosseret Oui Série Opéra Inox

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes 11 Couleur de la Noir

sérigraphie

Type d'afficheur

horizontaux

Type de verre Poignée Couleur de la poignée

Compartiment de

rangement

Tiroir de rangement

Avec 2 bandeaux

Verre noir Eclipse Smeg Classica Inox brossé

Tiroir

**Tactile** 

Oui

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

8



Matériau de la cavité

Type de niveaux de

Type d'éclairage

cuisson

cuisson

Nombre de niveaux de

# Fonctions de cuisson traditionnelle Chaleur brassée Chaleur tournante Statique Chaleur tournante turbo Eco Gril moyen Gril moyen ventilé Sole ventilée Programmes / Fonctions four secondaire Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité Statiaue Gril moven Gril fort Résistance sole Caractéristiques techniques table de cuisson UR Nombre total de foyers 6 Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Arrière central - Gaz - Rapide - 3.00 kW Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Arrière droit - Gaz - Poissonnière - 1.90 kW Central - Barbecue - 1.60 (BBQ) kW Type de brûleur gaz Standard Thermocouple Oui Allumage intégré aux Oui Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat manettes gaz Caractéristiques techniques four principal Nombre de lampes 2 Nombre de vitres de la porte du four Nombre de turbines 1 Nombre de vitres 2 Volume net de la cavité 77 I thermo-réfléchissantes Capacité brute (litres)

SMEG SPA 14/12/2025

**Email Ever Clean** 

Supports en métal

Incandescence

de la porte

Système de

refroidissement

cavité (HxLxP)

Thermostat de sécurité

Oui

Dimensions nettes de la 305X613X405 mm

**Tangentiel** 



Puissance de l'éclairage 25 W Contrôle de température Electromécanique

Options de Début et fin de cuisson Puissance résistance 1750 W

programmation de la sole

durée de cuisson Puissance résistance 1050 W Eclairage à l'ouverture Oui voûte

de la porte Puissance résistance 2800 W
Type d'ouverture de la Abattante gril

porte Puissance résistance 3850 W
Porte démontable Oui aril fort

Puissance résistance 2500 W

circulaire Type de gril Electrique

Options four principal

Nombre de niveaux de

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

cuisson

Caractéristiques techniques four secondaire

Volume net de la cavité 40 l Nombre de vitres de la

secondaire porte du four
Capacité brute (litres) 42 l Nombre de vitres 2

Matériau de la cavité Email Ever Clean thermo-réfléchissantes de la porte

cuisson Thermostat de sécurité Oui

Type de niveaux de Supports en métal Système de Tangentiel cuisson refroidissement

Voûte mobileOuiDimensions nettes de la 315x300x415 mmNombre de lampes1

Type d'éclairage Incandescence Contrôle de température Electromécanique

Puissance de l'éclairage 25 W Puissance résistance 700 W

Eclairage à l'ouverture Oui
Puissance résistance 650 W

de la porte

Type d'ouverture de la Abattante

Type d'ouverture de la Abattante porte Puissance résistance 1400 W

Porte démontable Oui Puissance résistance 2050 W

Type de gril Electrique

Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 220 °C

Accessoires inclus four principal

Lèchefrite maxi four

SMEG SPA 14/12/2025

2



Grille four avec arrêt arrière

2

# Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite maxi four 1

Grille intégrée au

lèchefrite

1

# Raccordement électrique

Puissance nominale 6900 W

électrique

Intensité 30 A
Tension 220-240 V
Tension 2 380-415 V
Type de câble Oui, monophasé

d'alimentation installé

Longueur du câble 200 cm

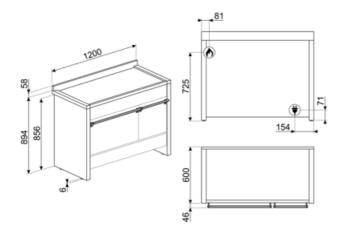
d'alimentation

Modalités de connexion Oui, bi et triphasé

supplémentaires

Fréquence Borne de raccordement

50/60 Hz 5 pôles





# **Accessoires Compatibles**

## BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



## **BNP608T**

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



## **GRM**

**BN640** 

Support Moka pour tables de cuisson gaz

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



Crédence murale en inox, 120 x 75 cm pour centres de cuisson Opéra A3-8



### KIT2A3-2

Plinthe, 120 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra A3-7 et A4



## **KIT3-6**

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



### **PALPZ**

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



# SFLK1

Sécurité enfants



### **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



### **TPKX**

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Opéra



# Symbols glossary



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



Installation en hauteur



Commandes par manettes



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.



Afficheur Digital



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.



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



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



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



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



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



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.





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.



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.



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.



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.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



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.



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



# Benefit (TT)

### Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

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

#### **Email Ever Clean**

Nettoyage facile du four grâce à l'émail pyrolytique spécial

#### Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

### Tiroir de rangement

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

#### Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

#### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

### Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

### AIRFRY (accessoire en option)

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

## STONE (accessoire en option)

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

# BBQ (accessoire en option)

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

# Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables



# Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

# 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante