

## A3-81

<b>Taille du piano de cuisson</b>	120x60 cm
<b>Nombre de cavités avec étiquette énergétique</b>	2
<b>Source de chaleur de la cavité</b>	Electrique
<b>Type de plan de cuisson</b>	Gaz
<b>Type de four principal</b>	Chaleur tournante
<b>Type du four secondaire</b>	Statique
<b>Code EAN</b>	8017709245269
<b>Classe d'efficacité énergétique première cavité</b>	A
<b>Classe d'efficacité énergétique seconde cavité</b>	B



## Esthétique



<b>Design</b>	Professional	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox anti-trace	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Nombre de manettes</b>	11
<b>Logo</b>	Inox appliqué	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Type d'afficheur</b>	Tactile
<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four	<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux
<b>Finition</b>	Satiné	<b>Type de verre</b>	Verre noir Eclipse
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Série</b>	Opéra	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Compartiment de rangement</b>	Tiroir
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<b>Tiroir de rangement</b>	Oui
<b>Type de commandes</b>	Manettes		

## Programmes / Fonctions

**Nombre de fonctions de cuisson**

8

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 Eco	 Gril moyen
 Gril moyen ventilé	 Sole ventilée	

## 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 - 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 manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz

Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 2

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 77 l

Thermostat de sécurité Oui

Capacité brute (litres) 90 l

Système de refroidissement Tangentiel

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 305X613X405 mm

Nombre de niveaux de cuisson 4

Incandescence

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

<b>Puissance de l'éclairage</b>	25 W	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance sole</b>	1750 W
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance voûte</b>	1050 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance gril</b>	2800 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril fort</b>	3850 W
		<b>Puissance résistance circulaire</b>	2500 W
		<b>Type de gril</b>	Electrique

## Options four principal

<b>Programmateur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimale</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximale</b>	250 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



<b>Volume net de la cavité secondaire</b>	40 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Capacité brute (litres)</b>	42 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	2
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	315x300x415 mm
<b>Voûte mobile</b>	Oui	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Puissance résistance sole</b>	700 W
<b>Type d'éclairage</b>	Incandescence	<b>Puissance résistance voûte</b>	650 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	25 W	<b>Puissance résistance gril</b>	1400 W
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2050 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Type de gril</b>	Electrique
<b>Porte démontable</b>	Oui		

## Options four secondaire

<b>Température minimale</b>	50 °C	<b>Température maximale</b>	220 °C
-----------------------------	-------	-----------------------------	--------

## Accessoires inclus four principal

<b>Lèchefrite maxi four</b>	2
-----------------------------	---

Grille four avec arrêt arrière 2

## 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

6900 W

Longueur du câble d'alimentation

200 cm

Intensité

30 A

Modalités de connexion supplémentaires

Oui, bi et triphasé

Tension

220-240 V

Fréquence

50/60 Hz

Tension 2

380-415 V

Borne de raccordement

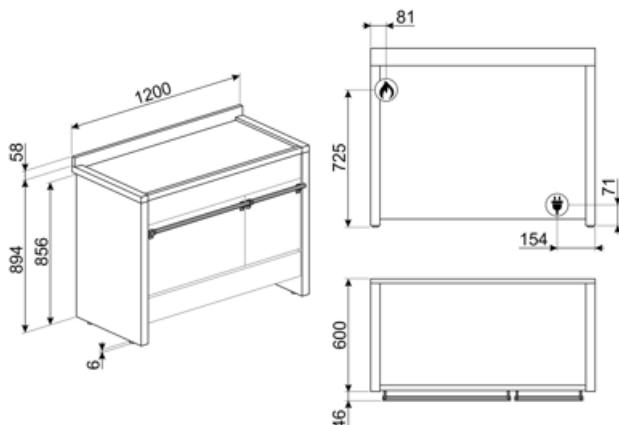
5 pôles

Type de câble d'alimentation installé

Oui, monophasé

Type de prise

Non



## Accessoires Compatibles

### BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BNP608T

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



### KIT1A3-8

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



### KIT3-6

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



### SFLK1

Sécurité enfants



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



### KIT2A3-2

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



### PALPZ

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



### SMOLD

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

## Symbols glossary



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



Installation en hauteur



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Commandes par manettes



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Digital

---

## 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'email 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

### **Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### **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 la 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

**1 turbine**

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