

A3-81

Taille du piano de cuisson	120x60 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 du four secondaire	Statique
Code EAN	8017709245269
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique



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

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

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

Options four principal

Programmateur/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	40 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	42 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)	315x300x415 mm
Voûte mobile	Oui	Contrôle de température	Electromécanique
Nombre de lampes	1	Puissance résistance sole	700 W
Type d'éclairage	Incandescence	Puissance résistance voûte	650 W
Puissance de l'éclairage	25 W	Puissance résistance gril	1400 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance gril fort	2050 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Type de gril	Electrique
Porte démontable	Oui		

Options four secondaire

Température minimale	50 °C	Température maximale	220 °C
----------------------	-------	----------------------	--------

Accessoires inclus four principal

Lèchefrite maxi four	2
----------------------	---

Grille four avec arrêt arrière 2

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1
et latéral

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

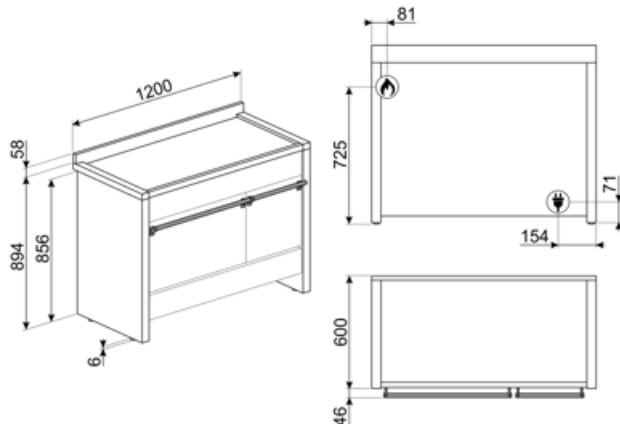
5 pôles

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 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

1 turbine

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