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

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

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

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 manettes	Oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal

77lt 4 3

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		
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal		
Type d'éclairage	Incandescence		

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

Options four principal

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

Caractéristiques techniques four secondaire

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

Options four secondaire

Température minimale	50 °C
Température maximale	220 °C

Accessoires inclus four principal

Lèchefrite maxi four	2

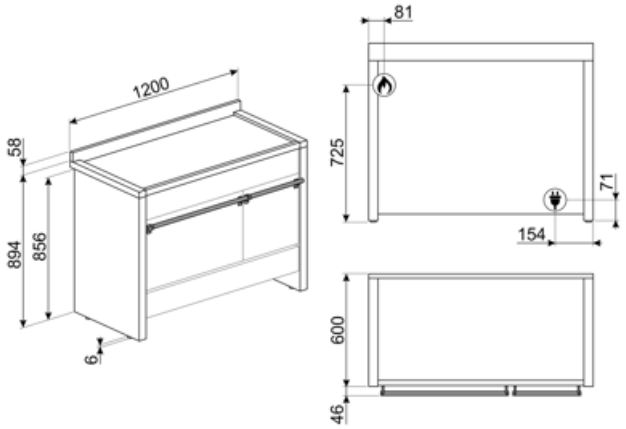
Grille four avec arrêt arrière	2

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 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		



Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

BNP608T

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

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

SFLK1

Sécurité enfants

TPKX

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Opéra

BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

GC120

Grille viande en fonte pour centres de cuisson A3/A4/A5

KIT1A3-8

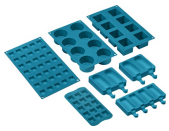
Crédence murale en inox, 120 x 75 cm pour centres de cuisson Opéra A3-8

KIT3-6

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

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.



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

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

B : Indique la classe énergétique de l'appareil.

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

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.

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.

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

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'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

Hauteur ajustable

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

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)

AIRFRY (accessoire en option)

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

Porte froide

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

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