

## A5-81

Taille du piano de cuisson	150x60 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	Chaleur tournante
Code EAN	8017709260774
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



## Esthétique



Design	Professional	Type de commandes	Manettes
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Manettes de commande	Smeg Classica
Esthétique	Classica	Couleur des manettes	Inox
Logo	Inox appliqué	Nombre de manettes	13
Couleur	Inox	Couleur de la sérigraphie	Noir
Position du logo	Bandeau sous le four	Type d'afficheur	Tactile
Finition	Satiné	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Dosseret	Oui	Type de verre	Verre noir Eclipse
Série	Opéra	Poignée	Smeg Classica
Couleur de la table de cuisson	Inox	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de grilles	Fonte	Compartiment de rangement	Tiroir

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

8

## Fonctions de cuisson traditionnelle

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

## Programmes / Fonctions four secondaire

**Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité** 8

### Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

	Statique		Chaleur brassée		Chaleur tournante
	Gril fort		Gril fort ventilé		Sole ventilée
	Chaleur tournante+sole		Pizza		

**Fonction de nettoyage deuxième cavité** Catalyse

## Caractéristiques techniques table de cuisson



**Nombre total de foyers** 7

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

Droite - Gaz - Ultra-rapide double commande - 5.00 kW

Central - Barbecue - 1.60 (BBQ) kW

**Type de brûleur gaz** Standard

**Chapeaux de brûleurs gaz**

Emaillés noir mat

**Allumage intégré aux manettes** Oui

**Autoarrêt en cas de débordement**

Oui

**Thermocouple** Oui



**Nombre de lampes** 2

**Porte intérieure plein verre**

Oui

**Nombre de turbines** 1

**Vitre intérieure démontable**

Oui

**Volume net de la cavité** 77 l

**Capacité brute (litres)** 90 l

<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	2
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Voûte mobile</b>	Oui	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type d'éclairage</b>	Incandescence	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	305X613X405 mm
<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 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>	54 l	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
	<b>Capacité brute (litres)</b>	70 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
	<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	2
	<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
	<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
	<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	290x444x425 mm
	<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
	<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance sole</b>	1100 W
	<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Fin de cuisson	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
	<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
	<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W
	<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique
	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		

**Gril abattant** Oui

## Options four secondaire

Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	280 °C

## Accessoires inclus four principal

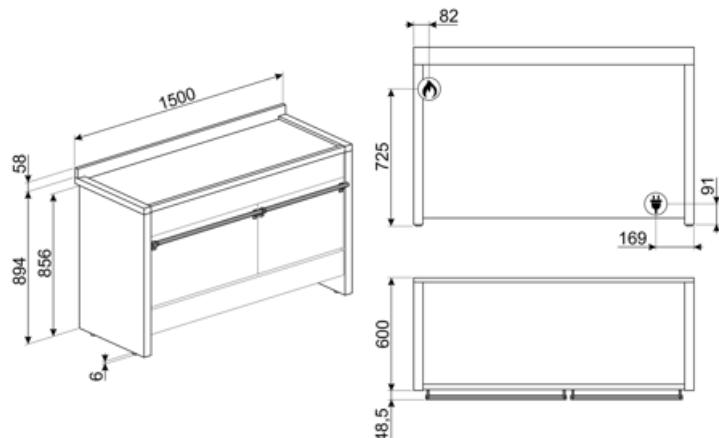
Grille four avec arrêt arrière	2	Lèchefrite maxi four	2
--------------------------------	---	----------------------	---

## Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Parois catalytiques	3
Lèchefrite profond 40 mm	1	Accessoires à pizza	Pierre réfractaire + couvercle + spatule à pizza
Grille intégrée au lèchefrite	1		

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	7700 W	Longueur du câble d'alimentation	150 cm
Intensité	34 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension 2	380-415 V	Type de prise	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, bi et triphasé		



## Accessoires Compatibles

**BN620-1**

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

**BNP608T**

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

**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

**BN640**

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

**GRM**

Support Moka pour tables de cuisson gaz

**SFLK1**

Sécurité enfants



## 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



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.



Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.



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



Commandes par manettes



Afficheur Digital



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.

**ECO**

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 fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



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.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



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.



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.



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.



Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.



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.



Minuterie : La minuterie permet de programmer l'extinction des zones de cuisson après un temps de fonctionnement réglé, variant de 1 à 99 minutes. Une fois la période préréglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.

---

## 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

### **Vitre interne démontable**

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### **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