

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



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

Caractéristiques techniques four principal



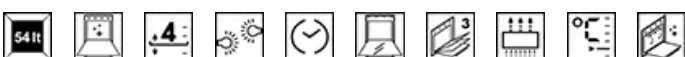
Nombre de lampes	2	Porte intérieure plein verre	Oui
Nombre de turbines	1	Vitre intérieure démontable	Oui
Volume net de la cavité	77 l		
Capacité brute (litres)	90 l		

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

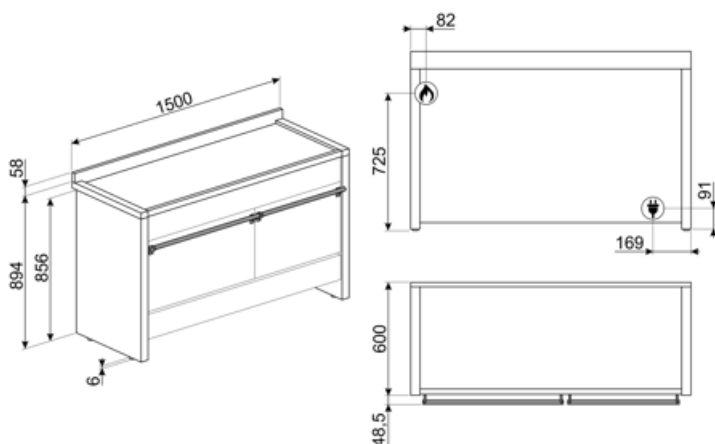
Grille four avec arrêt arrière	2	Lèche-frite maxi four	2
--------------------------------	---	-----------------------	---

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Parois catalytiques	3
Lèche-frite profond 40 mm	1	Accessoires à pizza	Pierre réfractaire + couvercle + spatule à pizza
Grille intégrée au lèche-frite	1		

Raccordement électrique

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



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



KIT2A5-5

Plinthe, 150 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra A5



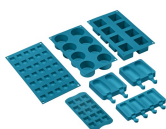
PPR9

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.



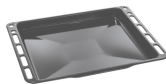
SMOLD

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



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



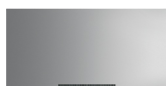
GC120

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



KIT1A5-81

Crédence, 150x75cm, inox, pour centres de cuisson Opéra A5-81



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



Symbols glossary

 <p>Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.</p>	 <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>
 <p>Installation en hauteur</p>	 <p>Commandes par manettes</p>
 <p>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.</p>	 <p>Afficheur Digital</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  **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 pizza, 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 pré-réglée 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 gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

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

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

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

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

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 de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

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 au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante