

A3-81

Taille du centre de cuisson	120x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Cavity heat source	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	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	Couleur des manettes	Inox
Série	Opéra	Type d'afficheur	Tactile
Couleur	Inox	Nombre de manettes	11
Finition	Satiné	Couleur de la sérigraphie	Noir
Design	Professionnel	Poignée	Smeg Classica
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	Couleur de la poignée	Inox brossé
Dosseret	Oui	Type de verre	Verre noir Eclipse
Type de grilles	Fonte	Compartment de rangement	Tiroir
Couleur de la table de cuisson	Inox	Tiroir de rangement	Oui
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Logo	Inox Appliqué
Manettes de commande	Smeg Classica	Position du logo	Bandeau sous le four

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 |  Résistance sole |  Tournebroche |
|---|---|--|

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

												
Nombre de lampes	2	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)	305X613X405 mm	
Nombre de turbines	1	Volume net de la cavité	77 l	Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Type de niveaux de cuisson	4	Type de niveaux de cuisson	Supports en métal			
Capacité brute (litres)	90 l	Nombre de niveaux de cuisson	4	Type d'éclairage	Incandescence							

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 grill	2800 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance grill fort	3850 W
		Puissance résistance circulaire	2500 W
		Type de grill	Electrique

Options four principal

Programmeur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	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	750 W
Type d'éclairage	Incandescence	Puissance résistance voûte	650 W
Puissance de l'éclairage	25 W	Puissance résistance grill	1400 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill fort	2050 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Type de grill	Electrique
Porte démontable	Oui		

Options four secondaire

Température minimum	50 °C	Température maximum	220 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

Accessoires inclus four principal

Lèche-frite maxi four	2
------------------------------	---

Grille four avec arrêt
arrière 2

Accessoires inclus - Four secondaire

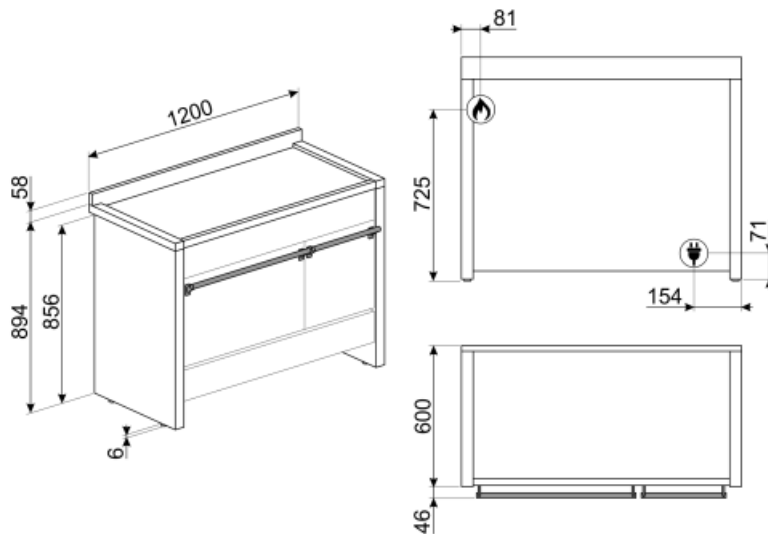
Grille avec arrêt arrière
et latéral 1
Lèche-frite maxi four 1

Grille intégrée au
lèche-frite 1

Raccordement électrique

Puissance nominale
électrique 6800 W
Intensité (A) 30 A
Tension (V) 220-240 V
Tension (V) 380-415 V

Fréquence (Hz) 50/60 Hz
Longueur du câble
d'alimentation (cm) 200 cm
Borne de raccordement 5 pôles



Not included accessories



GTA-6

Kit rails télescopiques sur 3 niveaux.
Longueur 369 mm 2 rails télescopiques à sortie totale : 431 mm 1 kit rails télescopiques à sortie partielle : 177 mm
Matériau : inox AISI 430 brillant



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



SFLK1

Sécurité enfants



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)



PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



PALPZ

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



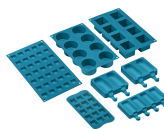
TPKX

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Opéra



KIT2A3-2













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












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 (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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.
-  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.
- B** : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  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.
-  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 pyrolytique 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.
-  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.
-  Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.
-  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.
-  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.
-  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.