A2-81

Taille du centre de cuisson	100x60 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
Système de nettoyage four principal	Catalyse
Code EAN	8017709256746
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B

Esthétique

Esthétique	Classica
Série	Opéra
Couleur	Inox
Finition	Satiné
Design	Professional
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Dosseret	Oui
Type de grilles	Fonte
Couleur de la table de cuisson	Inox
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace
Manettes de commande	Smeg Classica
Couleur des manettes	Inox
Type d'afficheur	Tactile
Nombre de manettes	10
Couleur de la sérigraphie	Noir
Poignée	Smeg Classica
Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de verre	Verre noir Eclipse
Compartiment de rangement	Tiroir
Logo	Inox Appliqué
Position du logo	Bandeau sous le four

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Eco
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril moyen ventilé
- Sole ventilée

Fonction de nettoyage

- Catalyse
- Vapor Clean

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 UR

Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Arrière gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW
Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW
Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Avant droit - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW
Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 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	1	**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	61 l	**Thermostat de sécurité**	Oui
Capacité brute (litres)	70 l	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		
Nombre de niveaux de cuisson	4		

Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	316x460x412 mm
Type d'éclairage	Halogène	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance sole**	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et 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 gril fort**	2700 W
Porte démontable	Oui	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
		Type de gril	Electrique
		Gril abattant	Oui

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	35 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Capacité brute (litres)	36 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)**	310x255x417 mm
Voûte mobile	Oui	**Contrôle de température**	Electromécanique
Nombre de lampes	1	**Puissance résistance sole**	700 W
Type d'éclairage	Incandescence	**Puissance résistance voûte**	600 W
Puissance de l'éclairage	25 W	**Puissance résistance gril**	1300 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**	250 °C

Accessoires inclus four principal

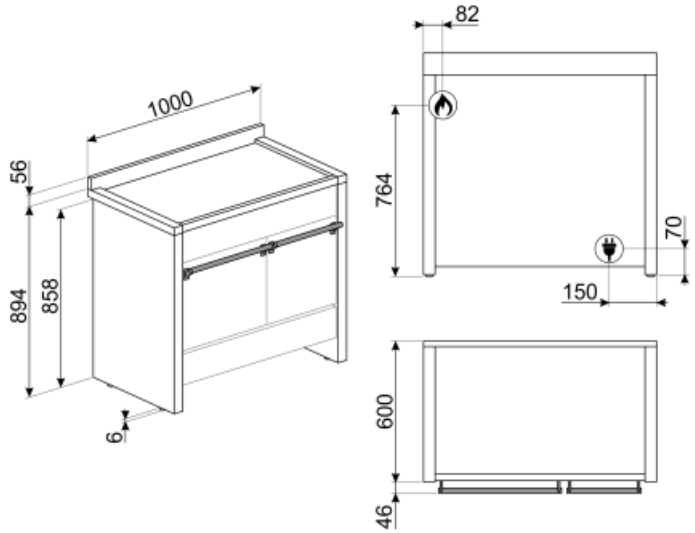
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite profond 20 mm	1	**Parois catalytiques**	3
Lèchefrite profond 40 mm	1		

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	5300 W	**Longueur du câble d'alimentation**	200 cm
Intensité	23 A	**Modalités de connexion supplémentaires**	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	**Fréquence**	50/60 Hz
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	**Borne de raccordement**	3 pôles



Not included accessories

AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.

GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

BNP608T

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

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.

GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz

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

BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.

SFLK1

Sécurité enfants

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.

KIT1A2PY-81

Crédence murale, 100 x 75 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra pyrolyse A2PY

KIT2A2-8

Plinthe, 100 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra A2

KIT3-6

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

BN620-1

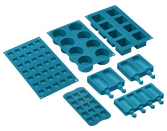
Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

PALPZ

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

GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



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

Symbols glossary (TT)

Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.

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

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.

Système de nettoyage catalyse.

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.

Afficheur Digital

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.

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.

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

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.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.

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.

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.

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)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

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

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Nettoyage par catalyse

Nettoyage du four facilité grâce aux panneaux catalytiques de la cavité.

Ce processus permet un nettoyage et un dégraissage continus des trois parois de la cavité dès que le four est en marche et atteint 200°C.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)