

A5-81

Taille du centre 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	Couleur des manettes	Inox
Série	Opéra	Type d'afficheur	Tactile
Couleur	Inox	Nombre de manettes	13
Finition	Satiné	Couleur de la sérigraphie	Noir
Design	Professional	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	Logo	Inox Appliqué
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Position du logo	Bandeau sous le four
Manettes de commande	Smeg Classica		

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

Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité 77 l

Capacité brute (litres) 90 l

Porte intérieure plein verre Oui

Vitre intérieure démontable Oui

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
Signal sonore fin de cuisson Oui

Température minimale 50 °C
Température maximale 280 °C

Accessoires inclus four principal

Grille four avec arrêt arrière 2

Lèchefrite maxi four 2

Accessoires inclus - Four secondaire

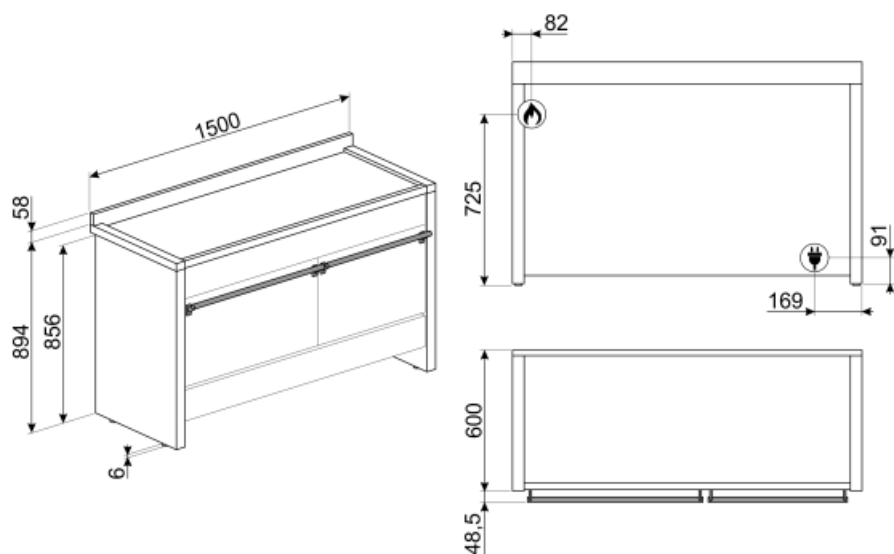
Grille avec arrêt arrière et latéral 1
Lèchefrite profond 40 mm 1
Grille intégrée au lèchefrite 1

Parois catalytiques 3
Accessoires à pizza Pierre réfractaire + couvercle + spatule à pizza

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 7700 W
Intensité 34 A
Tension 220-240 V
Tension 2 380-415 V

Type de câble d'alimentation installé Oui, bi et triphasé
Longueur du câble d'alimentation 150 cm
Fréquence 50/60 Hz
Borne de raccordement 5 pôles



Not included accessories

KIT2A5-5

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



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.



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



TPKX

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Opéra



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



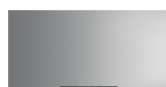
BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



GC120

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



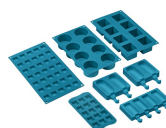
PALPZ

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



KIT1A5-81

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



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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)



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.



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.



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.



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



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.



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.	 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).
 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.	 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.
 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.	 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.
 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.
 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.	 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.
 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 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.	 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.	 Indique le volume utile de la cavité du four.