

# A3-81

Nouveau

SMEG  
ELITE

EAN13: 8017709245269

Famille: Centres de cuisson  
 Taille du centre de cuisson: 120x60 cm  
 Esthétique: Opéra  
 Couleur: Inox  
 Type de plan de cuisson: Gaz  
 Type du four principal: Chaleur tournante  
 Type du four secondaire: Statique  
 Classe d'efficacité énergétique première cavité: A  
 Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: B



## TYPE

- Famille: Centres de cuisson
- Alimentation: Gaz
- Source de chaleur seconde cavité: Electrique
- Type du four principal: Chaleur tournante
- Taille du centre de cuisson: 120x60 cm
- Source de chaleur première cavité: Electrique
- Type de plan de cuisson: Gaz
- Type du four secondaire: Statique

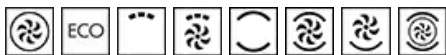
## ESTHÉTIQUE



- Couleur: Inox
- Porte: Avec 2 bandeaux horizontaux
- Couleur de la poignée: Inox brossé
- Type de grilles: Fonte
- Design: Spécial
- Esthétique: Opéra
- Matériau: Inox
- Poignée: Smeg Classica
- Dossieret: Oui
- Finitions du bandeau de commandes: Inox anti-trace
- Manettes de commande: Smeg Classica
- Couleur des manettes: Inox
- Type de verre: Verre noir
- Tiroir de rangement: Oui
- Nombre de manettes: 11
- Type d'afficheur: Tactile
- Compartiment de rangement: Tiroir

## PROGRAMMES / FONCTIONS

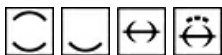
Fonctions de cuisson traditionnelle



- Nombre de fonctions - Four principal: 8
- Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité: 4

## PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



- Nombre de fonction - Four secondaire: 4

## OPTIONS FOUR PRINCIPAL

- Programmateur/Minuteur: Oui
- Température minimum: 50 °C
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Température maximum: 250 °C

## OPTIONS FOUR SECONDAIRE

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON



- Position 2ème foyer: Arrière gauche
- Position 4ème foyer: Arrière central
- Position 6ème foyer: Arrière droit
- Typologie 1er foyer: Gaz - Ultra-rapide double
- Nombre total de foyers: 6
- Position 1er foyer: Avant gauche
- Position 3ème foyer: Avant central
- Position 5ème foyer: Avant droit
- Position 7ème foyer: Central
- Typologie 2ème foyer: Gaz - Standard

commande

- Typologie 4ème foyer: Gaz - Rapide
- Typologie 6ème foyer: Gaz - Poissonnière
- Puissance 1er foyer: 4200 W
- Puissance 3ème foyer: 1000 W
- Puissance 5ème foyer: 1000 W
- Puissance 7ème foyer: 1600 W (BBQ)
- Allumage intégré aux manettes: Oui
- Thermocouple: Oui

- Typologie 3ème foyer: Gaz - Auxiliaire
- Typologie 5ème foyer: Gaz - Auxiliaire
- Typologie 7ème foyer: Barbecue
- Puissance 2ème foyer: 1800 W
- Puissance 4ème foyer: 3000 W
- Puissance 6ème foyer: 1900 W
- Type de brûleur gaz: Standard
- Chapeaux de brûleurs gaz: Emailés noir mat

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Incandescence
- Nombre de turbines: 1
- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Porte démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2
- Type de gril: Electrique
- Puissance résistance gril fort: 3850 W
- Puissance résistance circulaire: 2500 W

- Volume net de la cavité : 77 l
- Capacité brute (litres): 90 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 4
- Nombre de lampes: 2
- Puissance de l'éclairage: 25 W
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Thermostat de sécurité: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Puissance résistance gril: 2800 W
- Contrôle de température: Electromécanique

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 25 W
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Thermostat de sécurité: Oui
- Type de gril: Electrique
- Puissance résistance gril fort: 2050 W
- Puissance résistance sole: 750 W

- Volume net de la cavité secondaire: 40 l
- Capacité brute (litres): 42 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 4
- Voûte mobile: Oui
- Type d'éclairage: Incandescence
- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Porte démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Puissance résistance gril: 1400 W
- Contrôle de température: Electromécanique
- Puissance résistance voûte: 650 W

## PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE

**A**

- Consommation d'énergie par cycle en convection forcée: 0.83 KWh
- Consommation d'énergie en convection naturelle : 1.21 KWh

- Classe d'efficacité énergétique première cavité: A
- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 2.99 MJ
- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 4.36 MJ

## PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE

**B**

- Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième four: 0.87 KWh

- Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: B
- Gaz -Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième cavité: 3.13 MJ

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Puissance nominale électrique (W): 6800 W
- Tension (V): 220-240 V
- Fréquence (Hz): 50/60 Hz

- Intensité (A): 30 mm
- Tension (V): 380-415 V

## RACCORDEMENT GAZ

- Type de gaz: G20 Gaz naturel

- Puissance nominale gaz (W): 12700 W

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

---

- Dimensions du produit (mm): 900x1200x600 mm

## ACCESSOIRES INCLUS

---

- Autres injecteurs gaz fournis: G30 GPL Gaz liquide

## ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

---

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

## ACCESSOIRES INCLUS - FOUR SECONDAIRE

---

- Lèchefrite maxi four: 1
- Grille four avec arrêt arrière: 1
- Grille intégrée au lèchefrite: 1

## ACCÉSSOIRES EN OPTION

---

- Rails télescopiques à sortie totale sur 2 niveaux et partielle sur le niveau inférieur. Longueur 36,9 cm 2 rails sortie totale 43,1 cm 1 rail sortie partielle 17,7 cm Matériau : inox AISI 430 brillant: **GTA-6**
- Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes: **PRTX**
- Plinthe en inox, 120 cm, pour centres de cuisson Opéra A3-7: **KIT2A3-2**
- Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm: **PALPZ**
- Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm : **PPR2**
- Plaque teppan yaki pour centres de cuisson Opéra: **TPKX**
- Crédence murale en inox 120 x 75 cm pour centres de cuisson Opéra pour A3-8: **KIT1A3-8**
- Support en inox pour Hauteur 95 cm pour centres de cuisson Opéra: **KIT3-6**



**A**

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

**B**

B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



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



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.



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.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inoxydable empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



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.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou 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 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 (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.



Résistance grill 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.



Tournebroche + résistance grill moyen : indique la possibilité d'utiliser le tournebroche en combinaison avec le grill moyen.



Tournebroche + résistance grill moyen : indique la possibilité d'utiliser le tournebroche en combinaison avec le grill moyen.



Turbine + résistance grill moyen : cette fonction, grâce à l'action combinée de la turbine et de la chaleur du grill moyen, est idéale pour la cuisson rapide et le gratins de petites quantités d'aliments (surtout la viande), en combinant les avantages diététiques du grill avec l'uniformité de cuisson ventilée.



Résistance grill 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.

---



Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.

---



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.

---



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.

---



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.

---

