# A5-81

Nouveau

SMEG ELITE

EAN13: 8017709260774

Famille: Centres de cuisson
Taille du centre de cuisson: 150x60 cm
Esthétique: Opéra
Couleur: Inox
Type de plan de cuisson: Gaz
Type du four principal: Chaleur tournante
Type du four secondaire: Chaleur tournante
Classe d'efficacité énergétique première cavité: A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A



## TYPE

- Famille: Centres de cuisson
- Alimentation: Gaz
- Source de chaleur seconde cavité: Electrique
- Type du four principal: Chaleur tournante
- Taille du centre de cuisson: 150x60 cm
- Source de chaleur première cavité: Electrique
- Type de plan de cuisson: Gaz
- Type du four secondaire: Chaleur tournante

## ESTHÉTIQUE



- Couleur: Inox
- Porte: Avec 2 bandeaux horizontaux
- Couleur de la poignée: Inox brossé
- Type de grilles: Fonte
- Manettes de commande: Smeg Classica
- Couleur des manettes: Inox
- Type de verre: Verre noir
- Design: Spécial
- Esthétique: Opéra
- Matériau: Inox
- Poignée: Smeg Classica
- Dosseret: Oui
- Finitions du bandeau de commandes: Inox
- Nombre de manettes: 13
- Type d'afficheur: Analogique-Digital
- Compartiment de rangement: Tiroir

## PROGRAMMES / FONCTIONS




- Nombre de fonctions - Four principal: 8

## PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE



- Nombre de fonction - Four secondaire: 8

## OPTIONS FOUR PRINCIPAL

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

## OPTIONS FOUR SECONDAIRE

- Programmateur/Minuteur: Oui
- Température minimum: 50 °C
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Température maximum: 280 °C

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON




- Position 2ème foyer: Arrière gauche
- Position 4ème foyer: Arrière central
- Position 6ème foyer: Arrière droit
- Position 8ème foyer: Central
- Typologie 2ème foyer: Gaz - Standard
- Typologie 4ème foyer: Gaz - Rapide
- Typologie 6ème foyer: Gaz - Poissonnière
- Nombre total de foyers: 7
- Position 1er foyer: Avant gauche
- Position 3ème foyer: Avant central
- Position 5ème foyer: Avant droit
- Position 7ème foyer: Droite
- Typologie 1er foyer: Gaz - Ultra-rapide double commande
- Typologie 3ème foyer: Gaz - Auxiliaire
- Typologie 5ème foyer: Gaz - Auxiliaire
- Typologie 7ème foyer: Gaz - Ultra-rapide double commande

- Typologie 8ème foyer: Barbecue
- Puissance 1er foyer: 4200 W
- Puissance 2ème foyer: 1800 W
- Puissance 3ème foyer: 1000 W
- Puissance 4ème foyer: 3000 W
- Puissance 5ème foyer: 1000 W
- Puissance 6ème foyer: 1900 W
- Puissance 7ème foyer: 5000 W
- Puissance 8ème foyer: 1600 W (BBQ)
- Type de brûleur gaz: Standard
- Allumage intégré aux manettes: Oui
- Chapeaux de brûleurs gaz: Emaillés noir mat
- Auto-arrêt en cas de débordement: Oui
- Thermocouple: Oui

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL




- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Volume net de la cavité principale: 77
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Capacité brute (litres): 90
- Nombre de lampes: 2
- Nombre de niveaux de cuisson: 4
- Puissance de l'éclairage: 25 W
- Voûte mobile: Oui
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Type d'éclairage: Incandescence
- Porte démontable: Oui
- Nombre de turbines: 1
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Type de gril: Electrique
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Contrôle de température: Electromécanique
- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Thermostat de sécurité: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Puissance résistance gril: 2800 W
- Puissance résistance circulaire: 2500 W

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE




- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Volume net de la cavité secondaire: 54
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Capacité brute (litres): 70
- Type d'éclairage: Halogène
- Nombre de niveaux de cuisson: 4
- Options de programmation de la durée de cuisson: Fin de cuisson
- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Porte démontable: Oui
- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Type de gril: Electrique
- Thermostat de sécurité: Oui
- Puissance résistance gril: 1700 W
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Puissance résistance sole: 1100 W
- Grill abattant: Oui
- Contrôle de température: Electromécanique
- Puissance résistance voûte: 1000 W

## PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE




- Classe d'efficacité énergétique première cavité: A
- Consommation d'énergie en convection forcée cavité principale: 0.83 KWh
- Consommation d'énergie en convection naturelle cavité principale: 1.21 KWh

## PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE




- Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A
- Consommation d'énergie en convection forcée: 0.82 KWh
- Consommation d'énergie en convection naturelle: 0.99 KWh

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Puissance nominale électrique (W): 8000 W
- Intensité (A): 35 A
- Tension (V): 220-240 V
- Tension (V): 380-415 V
- Fréquence (Hz): 50/60 Hz

## RACCORDEMENT GAZ

- Type de gaz: G20 Gaz naturel
- Puissance nominale gaz (W): 17400 W

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

- Dimensions du produit (mm): 900x1500x600

## 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

• Grille four avec arrêt arrière: 1
• Lèchefrite profond 40 mm: 1
• Accessoires à pizza: Pierre réfractaire + couvercle + palette à pizza
• Grille intégrée au lèchefrite: 1
• Parois catalytiques: 3

## 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**

• Crédence murale en inox 150 x 75 cm pour centres de cuisson Opéra pour A5-8: **KIT1A5-5**
• Support en inox pour Hauteur 95 cm pour centres de cuisson Opéra: **KIT3-6**
• 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**
• 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: **PPR9**
• Plinthe en inox, 150 cm, pour centres de cuisson Opéra A5-8: **KIT2A5-5**

**A5-81**
EAN13:
8017709260774



| | |
|---|---|
| A | A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family |
| | Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength. |
| | Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures. |
| 3 | Triple glazed doors: Number of glazed doors. |
| | Enamel interior: The enamel interior of all Smeg ovens have a special antacid lining which helps keep the interior clean by reducing the amount of cooking grease adhering to it. |
| | Circogas: In gas ovens the fan distributes the heat quickly and evenly throughout the oven cavity, avoiding flavour transfer when cooking a number of different dishes at the same time. In electric ovens this combination completes cooking more quickly of foods that are ready on the surface, but that require more cooking inside, without further browning. |
| | Upper and lower element only: a traditional cooking method best suited for single items located in the centre of the oven. the top pf the oven will always be hottest. Ideal for roast, fruit cakes, bread etc. |
| | Upper and lower element only: a traditional cooking method best suited for single items located in the centre of the oven. the top pf the oven will always be hottest. Ideal for roast, fruit cakes, bread etc. |
| | Fan with upper and lower elements: The elements combined with the fan aim to provide more uniform heat, a similar method to conventional cooking, so pre-heat is required. Most suitable for items requiring slow cooking methods. |
| | Fan with upper and lower elements: The elements combined with the fan aim to provide more uniform heat, a similar method to conventional cooking, so pre-heat is required. Most suitable for items requiring slow cooking methods. |
| | Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking. |
| | Circulaire: The combination of the fan and circular element around it gives a hot air cooking method. This provides many benefits including no preheat if cook time is more than 20 minutes, no flavour transfer when cooking different foods at the same time, less energy, and shorter cook times. Good for all types of food. |
| | Circulaire: The combination of the fan and circular element around it gives a hot air cooking method. This provides many benefits including no preheat if cook time is more than 20 minutes, no flavour transfer when cooking different foods at the same time, less energy, and shorter cook times. Good for all types of food. |
| ECO | ECO: The combination of the grill, fan and lower element is particularly suitable for cooking small quantities of food. |
| | Fan with grill element: The fan reduces the fierce heat from the grill, providing an excellent method of grilling various foods, chops, steaks, sausages etc. giving even browning and heat distribution, without drying out the food. The top two levels recommended for use, and the lower part of the oven can be used to keep items warm at the same time, an excellent facility when cooking a grilled breakfast. Half grill (centre portion only) is ideal for small quantities of food. |
| | Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon. |
| | Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon. |
| | Pizza function: The simultaneous operation of three elements ensures an optimum cooking facility when used with the Smeg pizza stone. |
| | Circulaire with upper and lower elements: The use of the fan with both elements allows food to be cooked quickly and effectively, ideal for large joints that require thorough cooking. It offers a similar result to rotisserie, moving the heat around the food, instead of moving the food itself, enabling any size or shape to be cooked. |

| | |
|---|---|
|  | All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean. |
|  | The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning. |
|  | Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven. |
|  | Overfill protection: The special overfill protection shuts down the stove in the presence of overflow of liquids. |
|  | Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher. |
|  | The oven cavity has 4 different cooking levels. |
|  | Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings. |
|  | Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step. |
|  | Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time. |
|  | Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power. |
|  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres. |
|  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres. |

**A5-81**
EAN13:
8017709260774



