

A1-9

מידה
 מס' חללים עם תווית אנרגיה
 מקור חום של תא התנור
 סוג הכיריים
 סוג תנור עיקרי
 מערכת ניקוי תנור ראשי
 קוד EAN
 דרגת יעילות אנרגטית

90x60 cm
 1
 חשמל
 גז
 אוורור חום
 קטליטי
 8017709229160
 A+



אסתטיקה




סדרה	Opera	צבע בקרות	נירוסטה
סדרה עיצובית	Classica	צג	TFT
צבע	נירוסטה	שפות תצוגה	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
גימור	נגד טביעות אצבעות	מס' בקרות	8
עיצוב	Professional	Serigraphy colour	Black
דלת	עם שני פסים אופקיים	ידית	Smeg Classic
מגן אחורי	כן	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	סוג זכוכית	אליפסה
צבע כיריים	נירוסטה	תא אחסון	מגירה
גימור לוח בקרה	נירוסטה ידידותית לטביעות אצבעות	Logo	Assembled st/steel
כפתורי בקרה	Smeg Classic	Logo position	Facia below the oven

תוכניות / פונקציות







מס' פונקציות ביסול

10

פונקציות בישול רגילות

-  סטטי
-  בסיוע מאוורר
-  מעגלי
-  טורבו
-  חסכוני
-  גריל קטן
-  גריל גדול
-  (גריל מאוורר גדול)
-  בסיס
-  תחתית בסיוע מאוורר












פונקציות ניקוי

- קטליטי
-  ניקוי באדים
- מתכונים בהתאמה אישית 10
- תוכניות אוטומטית 50
- פונקציות אחרות
-  הפשרה לפי זמן
-  הפשרה לפי משקל
-  רשת/מחמם צלחות
-  התפחה סופית
-  שבת

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR			
6 מספר אזורי בישול			
2 – kW (כפולות) - 4.20 UR קדמי שמאלי - גז			
3.00 kW אחורי שמאלי - גז – מהירות			
AUX - 1.00 kW קדמי אמצעי - גז			
1.80 kW אחורי אמצעי - גז – מהיר למחצה			
1.80 kW קדמי ימני - גז – מהיר למחצה			
3.00 kW אחורי ימני - גז – מהירות			
סוג מבערי גז	סטנדרטי	שסתומי בטיחות לגז	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	מכסי מבערים	ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור

										
מס' נורות	2	מס' כולל של דלתות זכוכית	3							
מספר מאוורר	3	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2							
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	תרמוסטט בטיחות	כן							
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	החיימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן							
חומר תא התנור	אמיל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק							
מספר המדפים	5									

סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (ע"א ר"ג)	371x724x418 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
הספק נורה	40 W	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	אלמנט גריל	1700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גריל גדול - הספק	2900 W
דלת נתיקה	כן	גוף חימום מעגלי - הספק	1500 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית ניתקת	כן	מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	280 °C

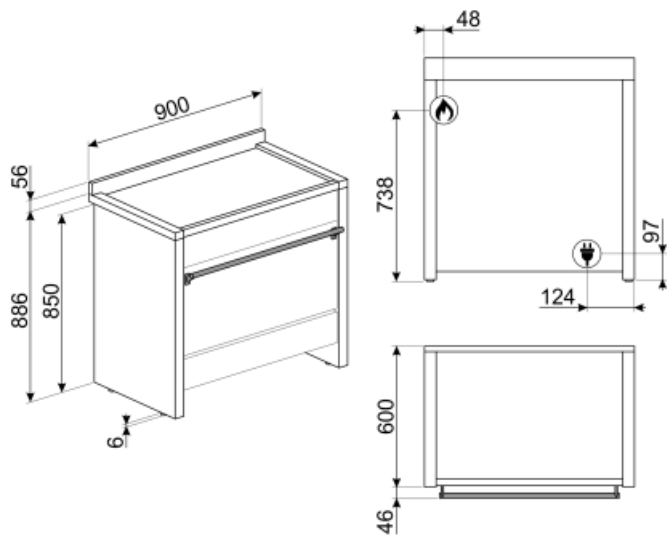
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



תמיכה לווק מברזל יצוק	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	לוחות קטליטיים	3
מגש עמוק 20 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W	אורך כבל חשמל	120 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 poles



Not included accessories



SFLK1
נעילת ילדים



GTP
מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



PPR9
אבן פיצה חסינת אש ללא ידידות. אבן עומק 37.5 x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



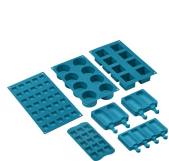
GRM
תמיכת מוקה לכיריים גז



TPKX
טפנייקי אינוקס



PALPZ
את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



SMOLD
סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין +230°C עד -60°C



KITH95A1X
ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), לתנורי Opera A1 נירוסטה,



PRTX
אבן פיצה חסינת אש עם ידידות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



KIT2A1-9
בסיס, 90 ס"מ, נירוסטה, מתאים לתנור Opera A1-9



KIT1A1-9
90 ס"מ, נירוסטה, 75xמשטח התזה, 90 ס"מ Opera A1-9 מתאים לתנורי


































GT1P-2
מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מ"מ. מצוחצת AISI 430 מ"מ. חומר: נירוסטה



GTT
מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה

Symbols glossary (TT)

 <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: 10% A. הביצועים חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>
 <p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה.</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>	 <p>נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש אצבעות שומרת על מראה חדש.</p>
 <p>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסייע מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.</p>	 <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>
 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים ותבשילים.</p>
 <p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל זמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p>	 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>	 <p>חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.</p>
 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>	 <p>מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</p>
 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>	 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>
 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	 <p>חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.</p>

- | | |
|---|--|
|  <p>מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה באוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין</p> |  <p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל</p> |
|  <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p> |  <p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.</p> |
|  <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור</p> |  <p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p> |
|  <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט</p> |  <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור</p> |
|  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> | |