A1PYID-9

מידה	90x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	1
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	השראה
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
מערכת ניקוי תנור ראשי	פירוליטי
קוד EAN	8017709243692
דרגת יעילות אנרגטית	A+

אסתטיקה

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	11

smeg

פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאוורר	סטטי
גריל קטן	חסכוני	טורבו
בסיס	(גריל מאוורר (גדול	גריל גדול
	מעגלי + תחתון	תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות אחרות

רשת/מחמם צלחות	הפשרה לפי משקל	הפשרה לפי זמן
	שבת	התפחה סופית

פונקציות ניקוי

חסכוני פירוליטי	פירוליטי

מתכונים בהתאמה אישית	10
תוכניות אוטומטית	50

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

מספר אזורי בישול 5

1.40 - אינדוקציה – יחידה - קדמי שמאלי - kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
1.85 - אינדוקציה – יחידה - אחורי שמאלי - kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
2.60 - אינדוקציה – יחידה - אמצעי - kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
2.30 - אינדוקציה – יחידה - אחורי ימני - kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
1.40 - אינדוקציה – יחידה - קדמי ימני - kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

מחוון אזור שנבחר	כן	**כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר**	כן
מחוון חום שנותר	כן	**חיווי הקוטר המינימלי של המחבת**	כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור

דלת פנימית ניתקת	כן	**מס' נורות**	4
מס' כולל של דלתות זכוכית	4	**מספר מאוורר**	3
מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	1	**הנפח הנקי של תא התנור**	115 l
תרמוסטט בטיחות	כן	**הנפח ברוטו של תא התנור הראשון**	129 l
מערכת קירור	משיק	**חומר תא התנור**	אמייל נקי תמיד
מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)	371x724x418 mm	**מספר המדפים**	5
		סוגי מדפים	רשתות מתכת
		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		
מערכת סגירה רכה	כן		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

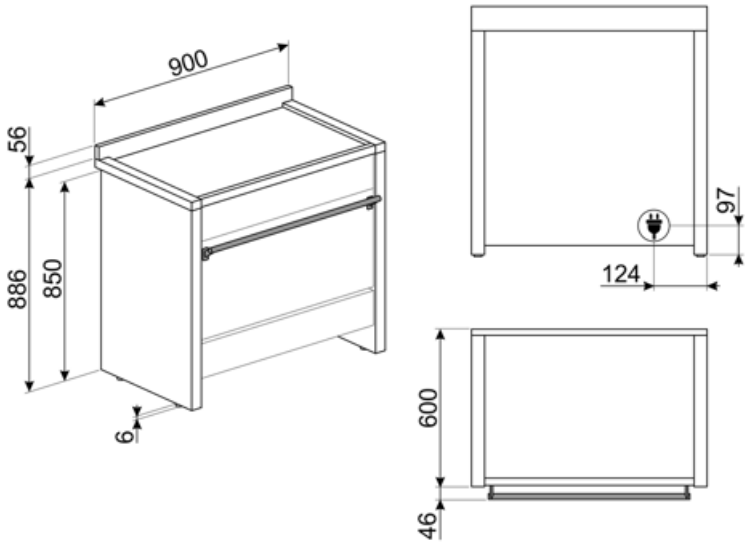
טמפרטורה מינימלית	50 °C	**טיימר**	כן
טמפרטורה מרבית	280 °C	**צליל התרעה לסיום הבישול**	כן

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

רשת שתי וערב לגריל	1	**רשת עם מעצור אחורי וצדי**	1
מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1	**מגש עמוק 20 מ"מ**	1
		מגש עמוק 40 מ"מ	1

חיבור חשמלי

סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	**דירוג חיבור חשמלי**	11400 W
סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים	**זרם**	50 A
תדר	50/60 Hz	**מתח**	220-240 V
בלוק הדקים	5 poles	**(מתח 2 וולט)**	380-415 V


900
56
886
850
6
97
124
600
46

Compatible Accessories

AIRFRY9

מושלמת לחיקוי .AIRFRY רשת מצלה אוויר של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.

BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GRILLPLATE

מחבת פסים אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול בשר, גבינה וירקות. ממדים: 240. מ"מ x 410

GTP

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

GTT

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

KIT2A1-9

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

KITH95A1X

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

KITIA1-9

רצועת כיסוי, נירוסטה, לצד הכיריים, מתאימה לתנור Opera A1-9

PALPZ

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

PPR9

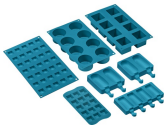
אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן עומק x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 37.5 ס""מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.

SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

SFLK1

נעילת ילדים



SMOLD

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

TPKPLATE

פלטה אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. ממדים: 410 x 240 מ"מ.

Symbols glossary

מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית :A+ הביצועים .A 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.

טכנולוגיית שלושה מאוורר: התנור מצויד במערכת בלעדית של שלושה מאוורר, שביחד עם ההספק המשופר של המנועים מעניקה ביצועי בישול מעולים. שני המאוורר הצדיים הגדולים מפזרים את האוויר של המתחם החיצוני של תא התנור והמאוורר האמצעי הקטן יותר מגדיל את האוורור על ידי יצירת מערבולת אנכית של חום. בהתאם לכך, הטמפרטורה שבתוך תא התנור אחידה ומאפשרת למזון להתבשל בכל חמש הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.

בקרה בכפתורים

התקנה בערימה: התקנה בערימה

הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה

נירוסטה נגד טביעות אצבעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש.

חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.

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.

בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום :Circogas במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.

גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.

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.

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 וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.

מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.

אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.

חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.

מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות 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.

הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.

תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.

פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.

חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.

חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.

לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.

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.

אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.

פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.

מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה Cאוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין

שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל

סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.

בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל .Cבתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.

...

Benefit (TT)

כיריים אינדוקציה

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת

באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

פירוליטי

ניקוי קל של התנור הודות לפונקציית פירוליטי מיוחדת

צג LCD

חווית משתמש ובישול קל ואינטואיטיבי בנגיעה פשוטה

מגירת אחסון

יותר מקום אחסון הודות למגירה התחתונה, מושלת לאחסון אביזרים או כלי בישול

הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת

מאוררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

אוורור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת וזרימת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

בקרה אלקטרונית

בקרה אלקטרונית לניהול תזמון טמפרטורה ואחידות חום

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכוננות

דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

(AIRFRY אביזר אופציונלי של) AirFry

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

(מנגל (אביזר אופציונלי

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אביזר מנגל אופציונלי

(אבן פיצה (אביזר אופציונלי

(אופציונלי STONE אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אביזר

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

סגירה רכה

הדלת מצוידת במערכת מיוחדת לסגירה שקטה

טורבינה משולשת

לתנור שלושה מאווררים ושני גופי חימום עגולים, המאפשרים בישול בחום מסתובב

מצב שבת

אפשרות לבישול אוכל בהתאם להלכה הודות למצב שבת