

A1PYID-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
השראה
אוורור חום
פירוליטי
8017709243692
A+



אסתטיקה



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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

11

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות ניקוי

פירוליטי	חסכוני פירוליטי
----------	-----------------

מתכונים בהתאמה אישית 10

תוכניות אוטומטיות 50

פונקציות אחרות

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

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

1.40 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

1.85 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

2.60 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

2.30 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

1.40 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחון אזור שנבחר	כן
חיזוי הקוטר המינימלי של המחבת	כן	מחון חום שנותר	כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	4	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאזור	3	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	1 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	1
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5		

סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (עֲאֶרֶאֶג)	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
		מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

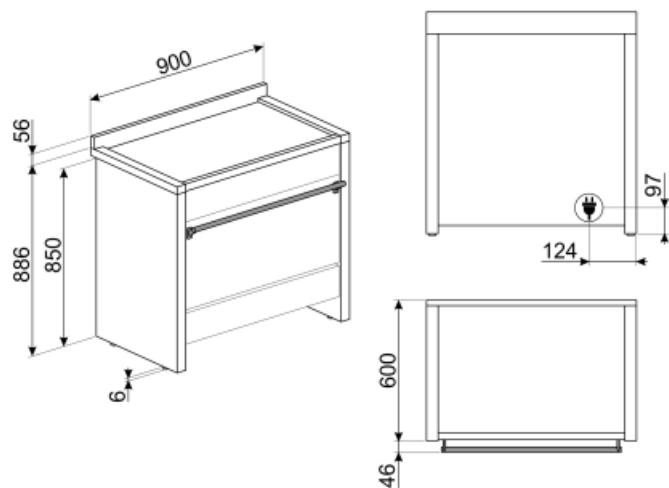
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



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

חיבור חשמלי

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



Not included 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.



KITH95A1X

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



PRTX

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



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.



BBQ9



KITIA1-9

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

KITH95A1BL

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



GTT

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



SFLK1

נעילת ילדים

GTP

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



GRILLPLATE

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



KIT2A1-9

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



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



TPKPLATE

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



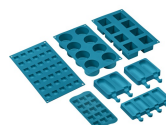
PALPZ

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



SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

	מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.		הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.
	מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A. הביצועים 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.		הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה.
	ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.		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.
	נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות. נירוסטה נגד טביעות שומרת על מראה חדש.		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.
	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.		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.
	גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.		מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.
	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 וזמן בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.		חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.
	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.		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.
	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 מציין בעת בישול של ארוחת בוקר צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.		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.
	הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שממכה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.		אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.

	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.		דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.
	תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.		פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.
	פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.		חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.
	מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה באוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין		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, המחווה נכבה.
	שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל		לתא התנור 5 רמות בישול שונות.
	סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.		מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.
	בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל. צבתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.		הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.