A2-81



מידה	100x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
סוג תנור שני	סטטי
מערכת ניקוי תנור ראשי	קטליטי
קוד EAN	8017709256746
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	B

אסתטיקה

עיצוב	Professional
גימור לוח בקרה	נירוסטה ידידותית לטביעות אצבעות
סדרה עיצובית	Classica
לוגו	Assembled st/steel
צבע	נירוסטה
Logo position	Facia below the oven
גימור	סאטין
מגן אחורי	כן
סדרה	Opera
צבע כיריים	נירוסטה
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק

סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה
כפתורי בקרה	Smeg Classic
צבע בקרות	נירוסטה
מס' בקרות	10
Serigraphy colour	Black
צג	מגע
דלת	עם שני פסים אופקיים
סוג זכוכית	אליפסה
ידית	Smeg Classic
צבע ידית	נירוסטה מוברשת
תא אחסון	מגירה

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	8
פונקציות בישול רגילות	

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- חסכוני
- גריל קטן
- גריל גדול
- (גריל מאוורר (קטן
- תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות ניקוי

קטליטי

 ניקוי באדים

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 4

פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

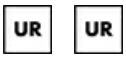
 סטטי

 גריל קטן

 גריל גדול

 תחתית

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



מספר אזורי בישול 6

קדמי שמאלי - גז – מהיר למחצה - 1.80 kW

אחורי שמאלי - גז – 2 (כפולות - 4.20 kW) UR

קדמי אמצעי - גז – AUX - 1.00 kW

אחורי אמצעי - גז – מהיר למחצה - 1.80 kW

קדמי ימני - גז – 2 (כפולות - 4.20 kW) UR

אחורי ימני - גז – מהירות - 3.00 kW

סוג מבערי גז	סטנדרטי	**שסתומי בטיחות לגז**	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	**מכסי מבערים**	ציפוי אמייל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	3
מספר מאוורר	1	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	2
הנפח הנקי של תא התנור	61 l	**תרמוסטט בטיחות**	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	70 l	**מערכת קירור**	משיק
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מידות תא תנור לשימוש (ג)X(ר)X(ע)**	316x460x412 mm
מספר המדפים	4	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
סוג נורה	הלוגן	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W
הספק נורה	40 W	**אלמנט גריל**	1700 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	**גריל גדול – הספק**	2700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2000 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**סוג גריל**	חשמלי
דלת נתיקה	כן	**גריל נוטה**	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	250 °C

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השני	35 l	**מס' כולל של זכוכיות דלתות**	3
הנפח ברוטו של תא התנור השני	36 l	**מס' זכוכית דלתות מחזירות חום**	2
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**תרמוסטט בטיחות**	כן
מספר המדפים	4	**מערכת קירור**	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**מידות תא תנור לשימוש (ג)רXעXע**	310x255x417 mm
משטח תקרה	כן	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
מס' נורות	1	**גוף חימום תחתון – הספק**	700 W
סוג נורה	להט	**גוף חימום עליון – הספק**	600 W
הספק נורה	25 W	**אלמנט גריל – הספק**	1300 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	**גריל גדול – הספק**	2050 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**סוג גריל**	חשמלי
דלת נתיקה	כן		

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C	**טמפרטורה מרבית**	250 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	**לוחות קטליטיים**	3
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

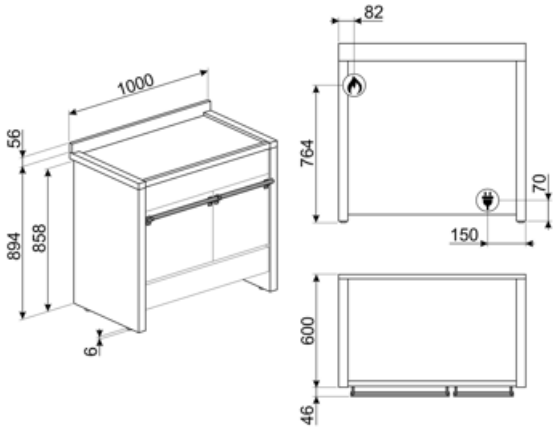
אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
מגש אפייה רחב	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	5300 W	**סוג כבל חשמל**	כן, שניים ושלושה שלבים
זרם	23 A	**תדר**	50/60 Hz
מתח	220-240 V	**בלוק הדקים**	3 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	**תקע**	לא

אורך כבל חשמל 200 cm



Compatible Accessories

AIRFRY2



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

BBQ



Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

BN620-1



מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ

BN640



מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

BNP608T



מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת

GRM



תמיכת מוקה לכיריים גז

GTP



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

GTT



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

KIT1A2PY-81



ס"מ, נירוסטה, מתאים 75xמשטח התזה, 90 לתנורים פירוליטיים Opera A2

KIT2A2-8

בסיס, 100 ס"מ, נירוסטה, מתאים לתנורי Opera A2-8

KIT3-6



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

PALPZ



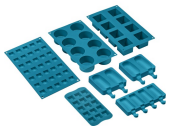
את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ""מ אורך: 325 מ""מ

SFLK1



נעילת ילדים

SMOLD



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

Symbols glossary



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ A+++- עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים



B: דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ A+++- עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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



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.



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



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



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.



ניקוי קטליטי: המערכת מבטיחה היגיינה מושלמת בתוך התנור הודות לשלושת הלוחות בניקוי עצמי שמצופים באמייל מיוחד שמסייע להסרה פרוגרסיבית של עקבות שאריות שומן וריחות בישול.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



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.



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.



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.



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.



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.



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



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.



ריפוד תקרה ניתן להסרה: זהו פתרון מושלם שמגן על החלק העליון של תא התנור מזיהום. קל להסרה לניקוי, ניתן לשטיפה במדיח כלים.



לתא התנור 4 רמות בישול שונות.



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



גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



...



בקרה בכפתורים

Benefit (TT)

כיריים גז

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מיידי

מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

קטליטי

ניקוי תנור קל באמצעות שימוש בפאנלים קטליטיים בחלל

תהליך קבוע זה מאפשר ניקוי והסרת שומנים מתמשכים בשלושת דפנות החלל, ומתחיל את שלב חמצון השומן שלו כאשר התנור מגיע ל-200°C.

שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת

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

אוורור בזרימה צולבת

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

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכוננות

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

AirFry (**אביזר אופציונלי של** AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

דלת קרה

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

(אבן פיצה (אביזר אופציונלי

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

(מנגל (אביזר אופציונלי

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

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב