A2PYID-81



מידה	100x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	השראה
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
סוג תנור שני	סטטי
מערכת ניקוי תנור ראשי	פירוליטי
קוד EAN	8017709256777
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A

אסתטיקה

עיצוב	Professional	**כפתורי בקרה**	Smeg Classic
גימור לוח בקרה	נירוסטה	**צבע בקרות**	נירוסטה
סדרה עיצובית	Classica	**מס' בקרות**	9
לוגו	Assembled st/steel	**Serigraphy colour**	Black
צבע	נירוסטה	**צג**	מגע
Logo position	Facia below the oven	**דלת**	עם שני פסים אופקיים
גימור	סאטין	**סוג זכוכית**	אליפסה
מגן אחורי	כן	**ידית**	Smeg Classic
סדרה	Opera	**צבע ידית**	נירוסטה מוברשת
צבע כיריים	נירוסטה	**תא אחסון**	מגירה
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה		

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	9
פונקציות בישול רגילות	

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

פונקציות ניקוי

פירוליטי

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 6

פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

סטטי | גריל קטן | גריל גדול

תחתית | שיפוד + גריל | תקרה

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

מס' אזורי בישול עם בוסטר	5	**חיווי הקוטר המינימלי של המחבת**	כן
כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	**מחוון אזור שנבחר**	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן	**מחוון חום שנותר**	כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור

מס' נורות	1	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	3
מספר מאוורר	1	**תרמוסטט בטיחות**	כן
הנפח הנקי של תא התנור	61 l	**מערכת קירור**	משיק
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	68 l	**נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי**	כן
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
מס' כולל של דלתות זכוכית	4		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	280 °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	39 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 (גXרXע)**	310x255x417 mm
משטח תקרה	כן	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
מס' נורות	1	**גוף חימום תחתון – הספק**	750 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

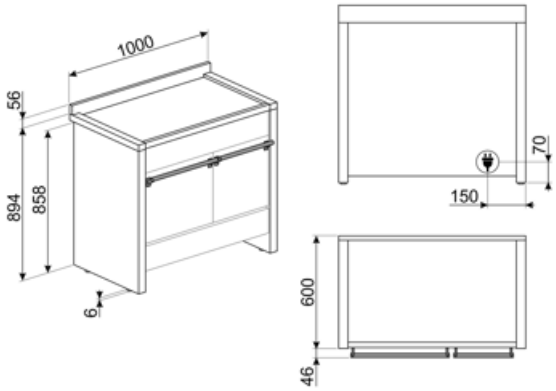
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**מגש עמוק 40 מ"מ**	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1

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	12500 W	**אורך כבל חשמל**	200 cm
זרם	37 A	**תדר**	50/60 Hz
מתח	220-240 V	**בלוק הדקים**	3 poles
(וולט) 2 מתח	380-415 V	**תקע**	לא


1000
56
894
858
6
70
150
600
46

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

GRILLPLATE



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

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

KIT2A2-8

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

KIT3-6



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

PALPZ



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

SCRP



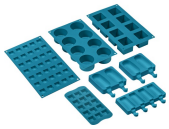
כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

SFLK1



נעילת ילדים

SMOLD



סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת שוקולד. 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



בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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.



שיפוד עם חצי גריל: סמלים אלה מאפשרים להשתמש בשיפוד עם חצי גריל.



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



בקרה בכפתורים



...



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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 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.



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.

האלמנט העליון בלבד: משמש מלמעלה בלבד ומושלם למזון שבסיום הבישול צריך להיות עם ציפוי מוזהב שלא מצריך את מלוא החום מהגריל. מצב זה שימוש למנות כגון לזניה, מזון בציפוי תפו"א ומתכונים בציפוי גבינה.



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



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.



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 4 רמות בישול שונות.



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



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



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



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



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

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

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

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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

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