

# A2PYID-81

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

100x60 cm  
2  
חשמל  
השראה  
אזור חום  
סטטי  
פירוליטי  
8017709256777  
A  
A



## אסתטיקה



סדרה עיצובית

סדרה

עיצוב

צבע

גימור

גימור לוח בקרה

לוגו

Logo position

מגן אחורי

צבע כיריים

סוג הגדרת בקרות

Classica

Opera

Professional

נירוסטה

סאטין

נירוסטה

Assembled st/steel

Facia below the oven

כן

נירוסטה

כפתורי בקרה

כפתורי בקרה

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

Smeg Classic

נירוסטה

9

Black

מגע

עם שני פסים אופקיים

אליפסה

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

מגירה

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול

פונקציות בשול רגילות

9



סטטי



בסיוע מאוורר



מעגלי



טורבו



חסכוני



גריל גדול

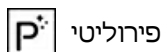


(גריל מאוורר) קטן



תחתית בסיוע מאוורר

## פונקציות ניקוי

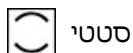


## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני

6

פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני



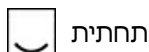
סטטי



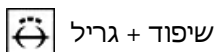
גריל קטן



גריל גדול



תחתית



שיפוד + גריל



תקרה

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

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

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

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

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

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

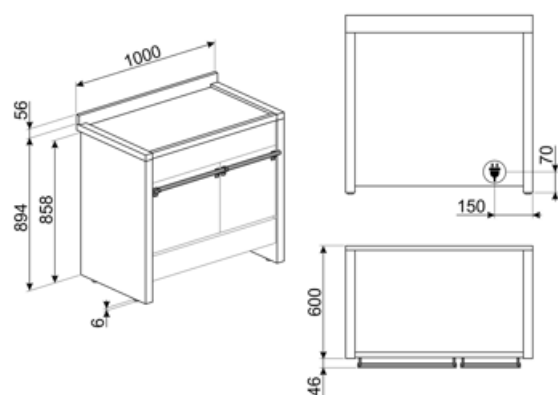
|                               |    |                               |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| 5 מס' אזורי בישול עם בוסטר    | כן | חיווי הקוטר המינימלי של המחבת |
| כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר | כן | מחווך אזור שנבחר              |
| זיהוי מחבת אוטומטי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

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



|                                |                        |                              |
|--------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 3 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום | כן                     | תרמוסטט בטיחות               |
| משיק                           | כן                     | מערכת קירור                  |
| נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי | כן                     | מידות תא תנור לשימוש (ע)X(ג) |
| 316x460x412 mm                 | אלטרומכני              | בקרת טמפרטורה                |
| 1200 W                         | גוף חימום תחתון - הספק | גוף חימום עליון - הספק       |
| 1000 W                         | אלמנט גריל             | גריל גדול - הספק             |
| 1700 W                         | גוף חימום מעגלי - הספק | סוג גריל                     |
| 2700 W                         | חשמלי                  | גריל נוטה                    |
| 2000 W                         | כן                     |                              |





## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



#### BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



#### BNP608T

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



#### GTP

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



#### KIT2A2-8

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



#### PALPZ

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



#### SFLK1

נעילת ילדים



#### TPKPLATE

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



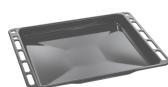
### BBQ

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.



#### BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



#### GRILLPLATE

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



#### GTT

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



#### KIT3-6

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



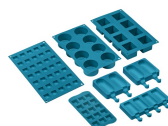
#### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



#### SMOLD

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



## Symbols glossary

|                                                                                    |                                                                                                                                                                          |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי.                                                                                                      |    | A: D/G עד A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | התקנה בערימה: התקנה בערימה                                                                                                                                               |    | מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.                                                                                                                           |    | 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 |    | 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                                                                                                                |
|    | מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות    |    | אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה                                                                                                                                                                                                           |
|  | ...                                                                                                                                                                      |  | בקרה בכפתורים                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | 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: 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                                                                                                                                     |
|  | 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 מצינת 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 צליה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון |
|  | אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצינות 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 לפרטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות                                                                                                                                                   |
|  | שיפוד עם חצי גריל: סמלים אלה מאפשרים להשתמש בשיפוד עם חצי גריל                                                                                                           |  | 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>האלמנט העליון בלבד: משמש מלמעלה בלבד ומושלם למזון שבסיום הבישול צריך להיות עם ציפוי מזהב שלא מצריך את מלוא החום מהגריל. מצב זה שימוש למנות כגון לזניה, מזון בציפוי תפוזי ומתכונים בציפוי גבינה.</p>                  |  <p>הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.</p>                                                  |
|  <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.</p>                                                                                   |  <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>                                                                                      |
|  <p>פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיה, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</p> |  <p>פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>                                                                |
|  <p>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.</p>                                                        |  <p>ריפוד תקרה ניתן להסרה: זהו פתרון מושלם שמגן על החלק העליון של תא התנור מזיהום. קל להסרה לניקוי, ניתן לשטיפה במדיח כלים.</p>                              |
|  <p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</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>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p>                                                                                                        |  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>                                                                                                  |
|  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                               |

---

## 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 מאווררת  
מאווררים 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 אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

### חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

### גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

### AirFry (אבזר אופציונלי של) AIRFRY

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזר 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 מאזור שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב