

A3-81

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

120x60 cm
 2
 חשמל
 גז
 אזור חום
 סטטי
 8017709245269
 A
 B



אסתטיקה



עיצוב

גימור לוח בקרה

סדרה עיצובית

לוגו

צבע

Logo position

גימור

מגן אחורי

סדרה

צבע כיריים

סוג מעמדי מחבתות

סוג הגדרת בקרות

Professional

נירוסטה ידידותית לטביעות
 אצבעות

Classica

Assembled st/steel

נירוסטה

Facia below the oven

סאטין

כן

Opera

נירוסטה

ברזל יצוק

כפתורי בקרה

כפתורי בקרה

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

תא מחליק

Smeg Classic

נירוסטה

11

Black

מגע

עם שני פסים אופקיים

אליפסה

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

מגירה

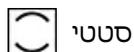
כן

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול

8

פונקציות בשול רגילות



סטטי



בסיוע מאוורר



מעגלי



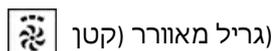
טורבו



חסכוני



גריל קטן



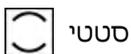
(גריל מאוורר) קטן



תחתית בסיוע מאוורר

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

UR

6 מספר אזורי בישול

2 kW (כפולות) - UR (4.20) קדמי שמאלי - גז - 2

1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה

1.00 kW AUX - קדמי אמצעי - גז

3.00 kW אחורי אמצעי - גז - מהירות

1.00 kW AUX - קדמי ימני - גז

1.90 kW אחורי ימני - גז - מבער דגים

1.60 kW (BBQ) אמצעי - ברביקיו

סוג מבערי גז סטנדרטי

שסתומי בטיחות לגז

כן

הצתה אלקטרונית

כן

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

אוטומטית

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות 2

מספר מאורר 1

הנפח הנקי של תא התנור 77 l

הנפח ברוטו של תא התנור 90 l

הראשון

חומר תא התנור אמיל נקי תמיד

מספר המדפים 4

סוגי מדפים רשתות מתכת

סוג נורה להט

הספק נורה 25 W

הגדרת זמן בישול הפעלה ועצירה

אור כשדלת התנור פתוחה

כן

פתח דלת פתיחה כלפי מטה

כן

דלת נתיקה

כן

מס' כולל של דלתות 3

זכוכית

מס' דלתות זכוכית מחזירות 2

חום

תרמוסטט בטיחות

כן

מערכת קירור

משיק

מידות תא תנור לשימוש 305X613X405 mm

(ע)X(ג)

אלטרומכני

בקרת טמפרטורה

גוף חימום תחתון - הספק 1750 W

גוף חימום עליון - הספק 1050 W

אלמנט גריל 2800 W

גריל גדול - הספק 3850 W

גוף חימום מעגלי - הספק 2500 W

סוג גריל חשמלי

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	40 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
הנפח ברוטו של תא התנור השני	42 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 (ע"א X ג)	315x300x415 mm
משטח תקרה	כן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
מס' נורות	1	גוף חימום תחתון - הספק	700 W
סוג נורה	להט	גוף חימום עליון - הספק	650 W
הספק נורה	25 W	אלמנט גריל - הספק	1400 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	220 °C
-------------------	-------	----------------	--------

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

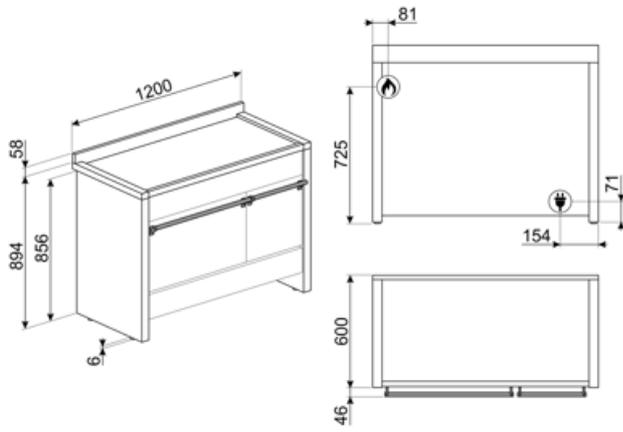
רשת תנור עליונה עם מעצור אחורי	2	מגש אפייה רחב	2
--------------------------------	---	---------------	---

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	6900 W	אורך כבל חשמל	200 cm
זרם	30 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
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	תקע	לא



Compatible Accessories

BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



BNP608T

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



KIT1A3-8

120 ס"מ, נירוסטה, 75x75 מ"מ משטח התזה, Opera A3-8 מתאים לתנורי



KIT3-6

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



SFLK1

נעילת ילדים



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



GRM

תמיכת מוקה לכיריים גז



KIT2A3-2

בסיס, 120 ס"מ, נירוסטה, מתאים לתנורי Opera A3-7 1-A4



PALPZ

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



SMOLD

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



Symbols glossary

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
 <p>B: D/G טד A+++-דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: B בהתאם למשפחת המוצרים.</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p>
 <p>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.</p>	 <p>נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות. נירוסטה נגד טביעות נגד טביעות. נירוסטה נגד טביעות נגד טביעות.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים ותבשילים.</p>
 <p>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.</p>	 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>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.</p>	 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשימוש עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>
 <p>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 נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.</p>	 <p>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>
 <p>פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידידות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</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>

-
- | | |
|---|---|
|  לתא התנור 4 רמות בישול שונות. |  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. |
|  מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט. |  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 מידי מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

אמייל Ever Clean

ניקוי קל של התנור הודות לאמייל פירוליטי מיוחד

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

אווור בזרימה צולבת

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

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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

(אבן פיצה) אבזר אופציונלי

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

(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