A3-81

מידה	120x60 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
קוד EAN	8017709245269
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	B



אסתטיקה

סדרה עיצובית	Classica	**צבע בקרות**	נירוסטה
סדרה	Opera	**צג**	מגע
צבע	נירוסטה	**מס' בקרות**	11
גימור	סאטין	**Serigraphy colour**	Black
עיצוב	Professional	**ידית**	Smeg Classic
דלת	עם שני פסים אופקיים	**צבע ידית**	נירוסטה מוברשת
מגן אחורי	כן	**סוג זכוכית**	אליפסה
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	**תא אחסון**	מגירה
צבע כיריים	נירוסטה	**תא מחליק**	כן
גימור לוח בקרה	נירוסטה ידידותית לטביעות אצבעות	**Logo**	Assembled st/steel
		Logo position	Facia below the oven
כפתורי בקרה	Smeg Classic		

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8

פונקציות בישול 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



מספר אזורי בישול 6

2 – גז - קדמי שמאלי (4.20 - 1.90 kW כפולות)

1.80 - גז – מהיר למחצה - אחורי שמאלי kW

AUX - 1.00 kW – קדמי אמצעי - גז

3.00 - גז – מהירות - אחורי אמצעי kW

AUX - 1.00 kW – קדמי ימני - גז

1.90 - גז – מבער דגים - אחורי ימני kW

1.60 - ברביקיו - אמצעי (BBQ) 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	2	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	3
מספר מאוורר	1	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	2
הנפח הנקי של תא התנור	77 l	**תרמוסטט בטיחות**	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	90 l	**מערכת קירור**	משיק
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מידות תא תנור לשימוש (ג)רXעXע**	305X613X405 mm
מספר המדפים	4	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**גוף חימום תחתון – הספק**	1750 W
סוג נורה	להט	**גוף חימום עליון – הספק**	1050 W
הספק נורה	25 W	**אלמנט גריל**	2800 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	**גריל גדול – הספק**	3850 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2500 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**סוג גריל**	חשמלי
דלת נתיקה	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	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 (ג)Xר(ע)**	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

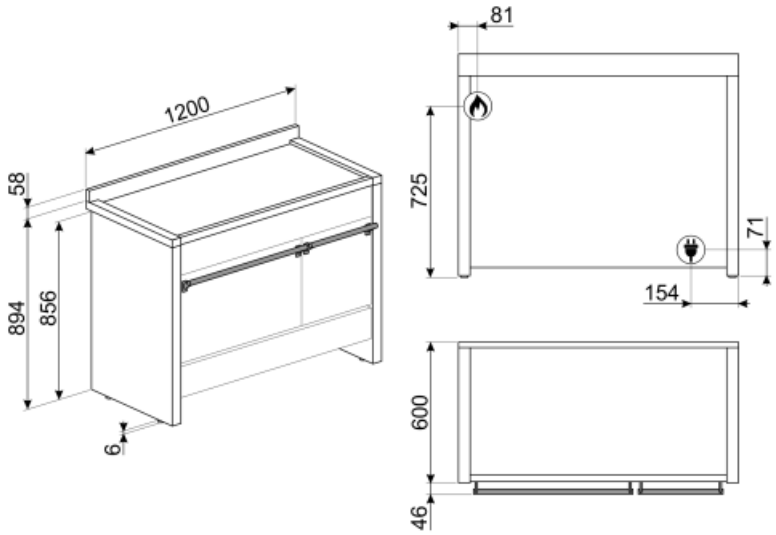
רשת תנור עליונה עם מעצור אחורי	2	**מגש אפייה רחב**	2

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	6800 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 (וולט) 2	380-415 V	**בלוק הדקים**	5 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		


1200
58
894
856
6
81
725
71
154
600
46

Not included accessories



KIT1A3-8

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



SFLK1

נעילת ילדים



BNP608T

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



GRM

תמיכת מוקה לכיריים גז



TPKX

טפנייקי אינוקס



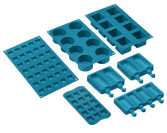
BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



PALPZ

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



SMOLD

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

KIT2A3-2

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



PRTX

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



PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן עומק x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 37.5 ס""מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



KIT3-6

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



GTA-6

סט תמיכה במדף טלסקופי עם 3 רמות אורך: 369 מ""מ 2 מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה לחלוטין, 431 מ""מ מסילה טלסקופית אחת ניתנת להוצאה חלקית, 177 מ""מ (רמה תחתונה) חומר: נירוסטה מצוחצחת AISI 430



GC120

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורים A3/A4/A5



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

Symbols glossary (TT)



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.

A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ D/G, עד A+++- 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.



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.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



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



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.



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.



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 .Cבתוך התנור בדיוק של 3°-2 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.