

A4-81

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

120x60 cm
 2
 חשמל
 גז
 אזור חום
 בסיוע מאורר
 קטליטי
 8017709256807
 A
 A



אסתטיקה



עיצוב

גימור לוח בקרה

Professional
 נירוסטה ידידותית לטביעות
 אצבעות

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

סדרה עיצובית

Classica

כפתורי בקרה

Smeg Classic

לוגו

Assembled st/steel

צבע בקרות

נירוסטה

צבע

נירוסטה

מס' בקרות

12

Logo position

Facia below the oven

Serigraphy colour

Black

גימור

סאטין

צג

מגע

מגן אחורי

כן

דלת

עם שני פסים אופקיים

סדרה

Opera

סוג זכוכית

אליפסה

צבע כיריים

נירוסטה

ידית

Smeg Classic

סוג מעמדי מחבתות

ברזל יצוק

צבע ידית

נירוסטה מוברשת

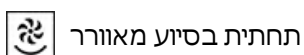
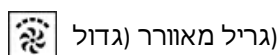
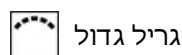
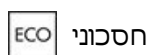
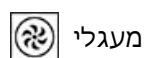
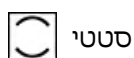
תא אחסון

מגירה

תוכניות / פונקציות

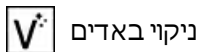
מס' פונקציות בישול
 פונקציות בישול רגילות

8



פונקציות ניקוי

קטליטי



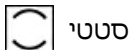
ניקוי באדים

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני

6

פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני



סטטי



בסיוע מאורר



גריל גדול



(גריל מאורר (גדול)



תחתית בסיוע מאורר



פיצה

פונקציות ניקוי, תא תנור שני

Catalisi

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



6 מספר אזורי בישול

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

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 - מהיר למחצה -

4.00 kW UR - אחורי שמאלי - גז

ימני - ברביקיו

סוג מבערי גז

סטנדרטי

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

הצתה אלקטרונית
אוטומטית

כן

כיבוי אוטומטי בעת גלישה

כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות

1

מספר מאורר

1

הנפח הנקי של תא התנור

61 l

הנפח ברוטו של תא התנור

70 l

הראשון

חומר תא התנור

אמייל נקי תמיד

מספר המדפים

4

סוגי מדפים

רשתות מתכת

סוג נורה

הלוגן

הספק נורה

40 W

הגדרת זמן בישול

Contaminuti + fine cottura

אור כשדלת התנור פתוחה

כן

פתח דלת

פתיחה כלפי מטה

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

316x460x412 mm

(עאראג)

בקרת טמפרטורה

אלטרומכני

גוף חימום תחתון - הספק

1200 W

גוף חימום עליון - הספק

1000 W

אלמנט גריל

1700 W

גריל גדול - הספק

2700 W

גוף חימום מעגלי - הספק

2000 W

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	סוג גריל גריל נוטה	חשמלי 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	55 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
הנפח ברוטו של תא התנור השני	70 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)	290x444x425 mm
מס' נורות	1	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1100 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
הגדרת זמן בישול	תזכורת דקות	אלמנט גריל - הספק	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	סוג גריל	חשמלי
דלת נתיקה	כן	גריל נוטה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן		

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	300 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	לוחות קטליטיים	3
מגש עמוק 20 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	אביזרים לפיצה	אבן חסינת אש + מכסה + כף
רשת שתי וערב לגריל	1		

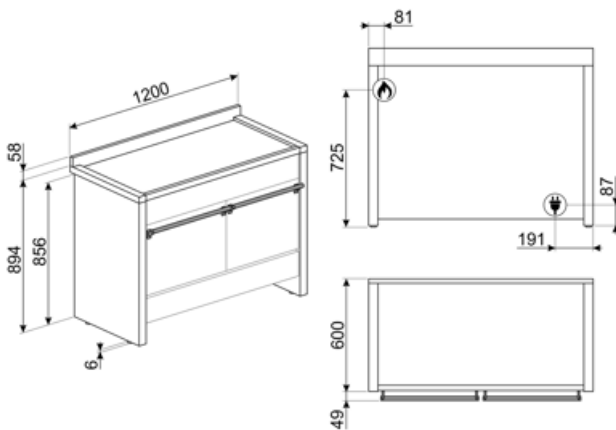
אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	7500 W
זרם	33 A
מתח	220-240 V
(מתח 2 וולט)	380-415 V
סוג כבל החשמל המותקן	כ, שניים ושלושה שלבים

אורך כבל חשמל	150 cm
תדר	50/60 Hz
בלוק הדקים	5 poles
תקע	לא



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.



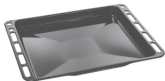
BBQ

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 אמיל, עומק 40 מ"מ



GRM

תמיכת מוקה לכיריים גז



GTT

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



KIT2A3-2

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



PALPZ

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



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.



BN620-1

מגש מצופה אמיל, 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 מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



KIT1A3-8

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



KIT3-6

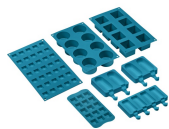
ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), Opera נירוסטה, לתנורי



SFLK1

נעילת ילדים

























SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין -60°C עד $+230^{\circ}\text{C}$

Symbols glossary

 <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות</p>
 <p>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.</p>	 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>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.</p>	 <p>נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש</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>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>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.</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 נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.</p>	 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת 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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש של Smeg באבן פיצה של.</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</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 ידידות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</p>

- | | | | |
|--|---|--|---|
| | הנה מפני מילוי יתר: ההגנה המיוחדת מפני מילוי יתר מכבה את התנור במקרה של גלישת נוזלים. | | לתא התנור 4 רמות בישול שונות. |
| | מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור. | | 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. |
| | 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 קילואט. |
| | 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 מידי 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 C מגיע ל-200°.

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

אוויר בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

AirFry (אבזור אופציונלי של) AIRFRY

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזור 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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב