

A5-81

מידה	150x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אזור חום
סוג תנור שני	אזור חום
קוד EAN	8017709260774
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A



אסתטיקה



עיצוב	Professional	סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה
גימור לוח בקרה	נירוסטה ידידותית לטביעות אצבעות	כפתורי בקרה	Smeg Classic
סדרה עיצובית	Classica	צבע בקרות	נירוסטה
לוגו	Assembled st/steel	מס' בקרות	13
צבע	נירוסטה	צבע בקרות	Black
Logo position	Facia below the oven	צג	מגע
גימור	סאטין	דלת	עם שני פסים אופקיים
מגן אחורי	כן	סוג זכוכית	אליפסה
סדרה	Opera	ידית	Smeg Classic
צבע כיריים	נירוסטה	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	תא אחסון	מגירה

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8
פונקציות בישול רגילות

סטטי	בסיוע מאזור	מעגלי
טורבו	חסכוני	גריל גדול
(גריל מאזור (גדול)	תחתית בסיוע מאזור	

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 8
פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

סטטי	בסיוע מאוורר	מעגלי
גריל גדול	(גריל מאוורר גדול)	תחתית בסיוע מאוורר
מעגלי + תחתון	פיצה	

פונקציות ניקוי, תא תנור שני Catalisi

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



7 מספר אזורי בישול

- 2 – kW (כפולות) UR (4.20 - קדמי שמאלי - גז - 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - 1.00 kW - קדמי אמצעי - גז - 3.00 kW אחורי אמצעי - גז - מהירות - 1.00 kW - קדמי ימני - גז - 1.90 kW אחורי ימני - גז - מבער דגים - 2 – kW (כפולות) UR (5.00 - ימני - גז - 1.60 kW (BBQ) אמצעי - ברביקיו -

סוג מבערי גז	סטנדרטי	מכסי מבערים	ציפוי אמיל שחור מאט
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	כיבוי אוטומטי בעת גלישה	כן
שסתומי בטיחות לגז	כן		

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
מספר מאוורר	1	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח הנקי של תא התנור	77 l	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	90 l	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות מערכת קירור	כן
מספר המדפים	4	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	305X613X405 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
משטח תקרה	כן	גוף חימום תחתון - הספק	1750 W
סוג נורה	להט	גוף חימום עליון - הספק	1050 W
הספק נורה	25 W		
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה		
אור כשדלת התנור פתוחה	כן		
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה		

דלת נתיקה	כן	אלמנט גריל	2800 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	54 l	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח ברוטו של תא התנור השני	70 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	2
מספר המדפים	4	תרמוסטט בטיחות	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מערכת קירור	משיק
מס' נורות	1	מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)	290x444x425 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	גוף חימום תחתון - הספק	1100 W
הגדרת זמן בישול	עצור	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	אלמנט גריל - הספק	1700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	Circular heating element - Power	2000 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל נוטה	כן

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	280 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

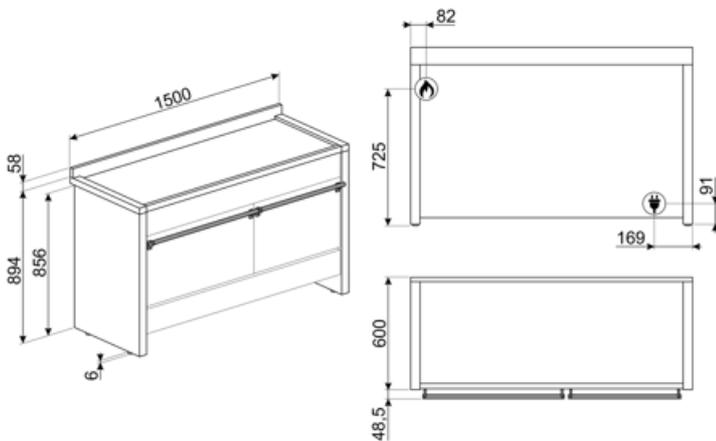
רשת תנור עליונה עם מעצור אחורי	2	מגש אפייה רחב	2
--------------------------------	---	---------------	---

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	7700 W	אורך כבל חשמל	150 cm
זרם	34 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles
מתח 2 (וולט)	380-415 V	תקע	לא
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שניים ושלושה שלבים		



Compatible Accessories



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



BNP608T

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



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 $+230^{\circ}\text{C}$



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



GRM

תמיכת מוקה לכיריים גז



SFLK1

נעילת ילדים

Symbols glossary

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: מ D/G, 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>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 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 עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</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 בבישול עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקיקות ובייקון.</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 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 Smeg. באבן פיצה של</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>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>
 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>



פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידידות, מכיון שאין צורך בידידות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.



הנה מפני מילוי יתר: ההגנה המיוחדת מפני מילוי יתר מכבה את התנור במקרה של גלישת נוזלים.



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 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.



טיימר: כל הכיריים הקרמיות כוללות טיימר שמסיים את הבישול אוטומטית עם סיום הזמן שהוגדר.



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 מיידית 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

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

אוורור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת 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

(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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

טורבינה בודדת

לתנור יש מאזור שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב