

# A5-81

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



## אסתטיקה

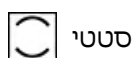


סדרה	Opera	צבע בקרות	נירוסטה
סדרה עיצובית	Classica	צג	מגע
צבע	נירוסטה	מס' בקרות	13
גימור	סאטין	Serigraphy colour	Black
עיצוב	Professional	ידית	Smeg Classic
דלת	עם שני פסים אופקיים	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
מגן אחורי	כן	סוג זכוכית	אליפסה
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	תא אחסון	מגירה
צבע כיריים	נירוסטה	Logo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

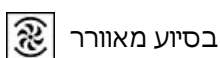
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

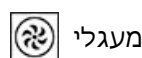
8



סטטי



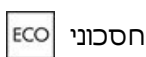
בסיוע מאורר



מעגלי



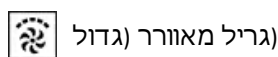
טורבו



חסכוני



גריל גדול











(גריל מאורר) גדול



תחתית בסיוע מאורר

## 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 - 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 - 2 – kW (כפולות) - UR (5.00 ימני - גז - 1.60 kW (BBQ) אמצעי - ברביקיו -

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

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



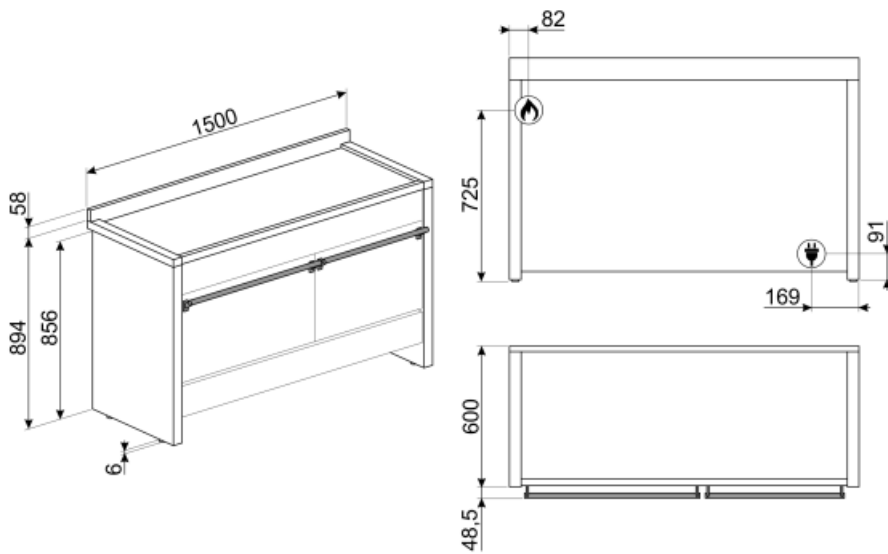
<b>מס' נורות</b>	2	<b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b>	כן
<b>מספר מאוורר</b>	1	<b>דלת פנימית ניתקת</b>	כן
<b>הנפח הנקי של תא התנור</b>	77 l	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>	3
<b>הנפח ברוטו של תא התנור הראשון</b>	90 l	<b>מס' דלתות זכוכית מחזירות חום</b>	2
<b>חומר תא התנור</b>	אמייל נקי תמיד	<b>תרמוסטט בטיחות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



## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	7700 W
זרם	34 A
מתח	220-240 V
(מתח 2 וולט)	380-415 V

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



## Not included accessories

KIT2A5-5

בסיס, 150 ס"מ, נירוסטה, מתאים לתנורי Opera A5



SFLK1

נעילת ילדים



BNP608T

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



GRM

תמיכת מוקה לכיריים גז



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: AISI 430 נירוסטה מצוחצחת



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 37.5 x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



TPKX

טפנייקי אינוקס



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



GC120

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורים A3/A4/A5



PALPZ

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



KIT1A5-81

ס"מ, נירוסטה, 75xמשטח התזה, 150 ס"מ מתאים לתנורי Opera A5-81



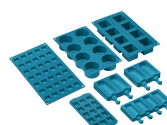
BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ























SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>A++ D/G: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A, בהתאם למשפחת המוצרים.</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. נירוסטה נגד טביעות. נירוסטה 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>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 בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות 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 של 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 מהירות לניקוי.</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>	 <p>הנה מפני מילוי יתר: ההגנה המיוחדת מפני מילוי יתר מכבה את התנור במקרה של גלישת נזלים.</p>



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.