

B9GMANLK9-1

מידה
מס' חללים עם תווית אנרגיה
מקור חום של תא התנור
סוג הכיריים
סוג תנור עיקרי
מערכת ניקוי תנור ראשי
קוד EAN
דרגת יעילות אנרגטית

90x60 cm
1
חשמל
גז
אזור חום
ניקוי באדים
8017709278502
A



אסתטיקה



סדרה עיצובית

סדרה

עיצוב

צבע

גימור לוח בקרה

Logo

Logo position

מגן אחורי

צבע כיריים

סוג מעמדי מחבתות

סוג הגדרת בקרות

Mista

Master

עיצוב מרובע

פחם אבן

נירוסטה ידידותית לטביעות
אצבעות

Assembled st/steel

Facia below the oven

כן

נירוסטה

ברזל יצוק

כפתורי בקרה

כפתורי בקרה

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

רגליות

Smeg USA

מגע רך שחור

8

Silver

מגע

עם שני פסים אופקיים

שחור

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

דחיפה-משיכה

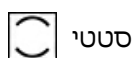
כסף

תוכניות / פונקציות

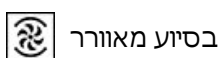
מס' פונקציות בישול

9

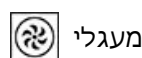
פונקציות בישול רגילות



סטטי



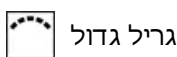
בסיוע מאורר



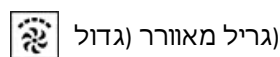
מעגלי



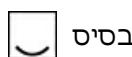
חסכוני



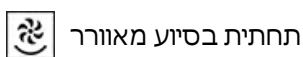
גריל גדול



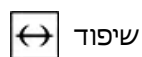
(גריל מאורר) גדול



בסיס



תחתית בסיוע מאורר



שיפוד

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

6 מספר אזורי בישול

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

גז - 1.00 kW - AUX - אחורי שמאלי - גז

גז - 1.00 kW - AUX - קדמי אמצעי - גז

1.80 kW - אחורי אמצעי - גז - מהיר למחצה

1.80 kW - קדמי ימני - גז - מהיר למחצה

3.00 kW - אחורי ימני - גז - מהירות

סוג מבערי גז סטנדרטי

שסתומי בטיחות לגז

כן

הצתה אלקטרונית
אוטומטית

כן

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2
מספר מאורר	2
הנפח הנקי של תא התנור	115 l
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
מספר המדפים	5
סוגי מדפים	רשתות מתכת
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה
אור כשדלת התנור פתוחה	כן
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן

דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3
2 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	
תרמוסטט בטיחות	כן
מערכת קירור	משיק
מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
גוף חימום עליון - הספק	1200 W
אלמנט גריל	1700 W
גריל גדול - הספק	2900 W
גוף חימום מעגלי - הספק	1550 W
סוג גריל	חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

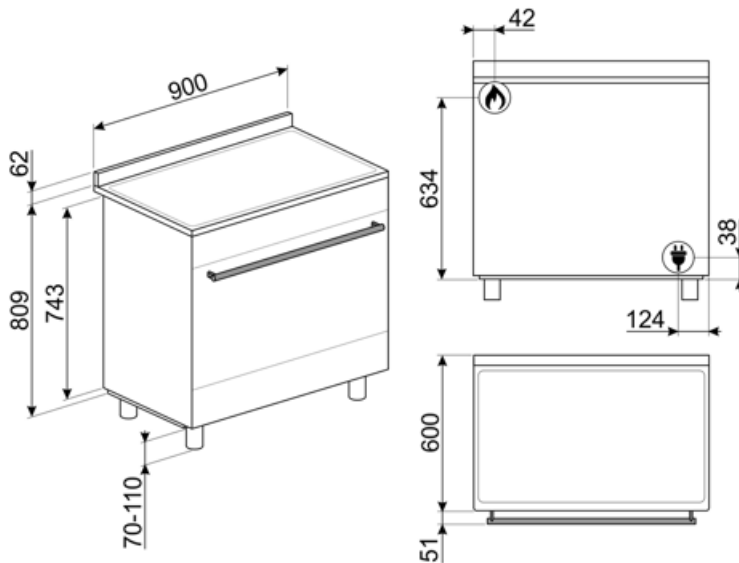
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 20 מ"מ	1
סוג גריל	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
שיפוד	1	בחון בשר	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2		

חיבור חשמלי

תקע	(F;E) Schuko	(מתח 2 וולט)	380-415 V
דירוג חיבור חשמלי	3200 W	אורך כבל חשמל	110 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 poles



Not included accessories

AIRFRY9

מושלמת לחיקוי AIRFRY. רשת מצלה אוויר של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, 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.



SFLK1

נעילת ילדים

PRTX

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



BGTR9

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Victoria 90 ס"מ, 90-160 ס"מ



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה 850 מ"מ)



BBQ9



KITROT9

תא תנור חדש, 60x ערכת שיפוד לתנורי 90 (115 ליטר)



PALPZ

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



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים, 75xמשטח התזה, 90 Portofino, Master 1-Sinfonia לתנורי



GTT

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



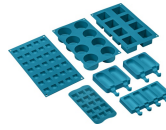
BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

























SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

 <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>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.</p>
 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</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. 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>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>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, 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>שיפוד: השיפוד (אם קיים) פועל בשילוב עם אלמנט הגריל להשחמה מושלמת של מזון.</p>	 <p>תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים.</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>	 <p>פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</p>



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור
לשחרור משקעים בתא התנור.



...



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים
במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור
בליטרים.



בקרה בכפתורים

Benefit (TT)

הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת. מאוררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate. Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

ניקוי באדים

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן. החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן.

שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת.

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר.

טורבינה כפולה

לתנור שני מאוררים המצוידים בשני גופי חימום עגולים המאפשרים בישול בחום מסתובב.

אזור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר.

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה.

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות.

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא.

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש.

דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות.

AirFry (אביזר אופציונלי של AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

(מנגל (אביזר אופציונלי

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אביזר מנגל אופציונלי

(אבן פיצה (אביזר אופציונלי

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

תא אחסון שנפתח בדחיפה

יותר מקום הודות לתא שנפתח בדחיפה, מושלם לאחסון אביזרים או כלי בישול