C7GPX9

מידה	70x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	1
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
מערכת ניקוי תנור ראשי	פירוליטי
קוד EAN	8017709272616
דרגת יעילות אנרגטית	A

אסתטיקה

סדרה עיצובית	Classica	**צבע בקרות**	נירוסטה
סדרה	Sinfonia	**צג**	מגע
צבע	נירוסטה	**מס' בקרות**	7
גימור	סאטין	**Serigraphy colour**	Black
עיצוב	עיצוב מרובע	**ידית**	Smeg Classic
דלת	עם שני פסים אופקיים	**צבע ידית**	נירוסטה מוברשת
מגן אחורי	כן	**סוג זכוכית**	אליפסה
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	**רגליות**	כסף
צבע כיריים	נירוסטה	**תא אחסון**	דלת
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 9

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל קטן
- גריל גדול
- גריל מאוורר (גדול)
- תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות ניקוי

פירוליטי

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

מספר אזורי בישול 5

קדמי שמאלי - גז – AUX - 1.00 kW

אחורי שמאלי - גז – מהיר למחצה - 1.80 kW

אמצעי - גז – UR - 4.20 kW

אחורי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.80 kW

קדמי ימני - גז – AUX - 1.00 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	1	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	4
מספר מאוורר	1	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	3
הנפח הנקי של תא התנור	70 l	**תרמוסטט בטיחות**	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	79 l	**החימום מושהה כשהדלת פתוחה**	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מערכת קירור**	משיק
מספר המדפים	5	**נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי**	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**מידות תא תנור לשימוש (ג)רXע**	360X460X425 mm
סוג נורה	הלוגן	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	**אלמנט גריל**	1700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**גריל גדול – הספק**	2700 W
דלת נתיקה	כן	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2000 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**סוג גריל**	חשמלי
דלת פנימית ניתקת	כן		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

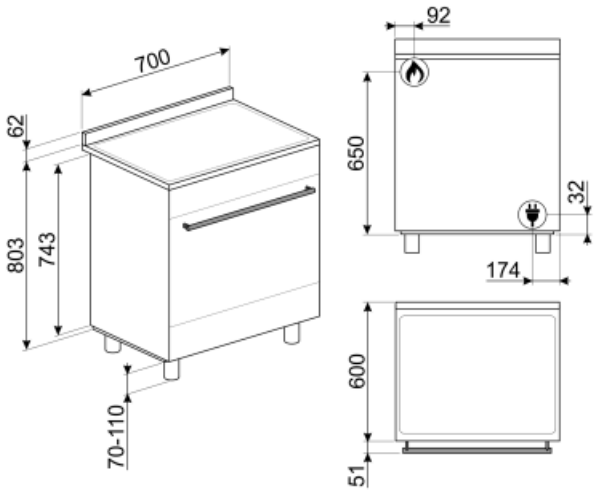
טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	280 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

סוג גריל	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	**מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית**	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3000 W	**אורך כבל חשמל**	115 cm
זרם	13 A	**תדר**	50/60 Hz
מתח	220-240 V	**בלוק הדקים**	3 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		



Not included 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.

GTP

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

BNP608T

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

BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ

SFLK1

נעילת ילדים

PRTX

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

KITPBX

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)

KITC7X

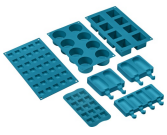
נירוסטה, מתאים ,75xמשטח התזה, 70 לתנורי Master ו-Sinfonia

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.

GTT

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



SMOLD

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

PALPZ

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

BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

Symbols glossary (TT)

מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.

ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

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.

חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות 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.

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.

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים

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.

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.

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.

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.

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.

תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.

לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

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