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

עיצוב	עיצוב מרובע
גימור לוח בקרה	נירוסטה ידידותית לטביעות אצבעות
סדרה עיצובית	Classica
לוגו	Assembled st/steel
צבע	נירוסטה
Logo position	Facia below the oven
גימור	סאטין
מגן אחורי	כן
סדרה	Sinfonia
צבע כיריים	נירוסטה
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה

כפתורי בקרה	Smeg Classic
צבע בקרות	נירוסטה
מס' בקרות	7
Serigraphy colour	Black
צג	מגע
דלת	עם שני פסים אופקיים
סוג זכוכית	אליפסה
ידית	Smeg Classic
צבע ידית	נירוסטה מוברשת
תא אחסון	דלת
רגליות	כסף

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	9

פונקציות בישול רגילות

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

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)רחXעXג**	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

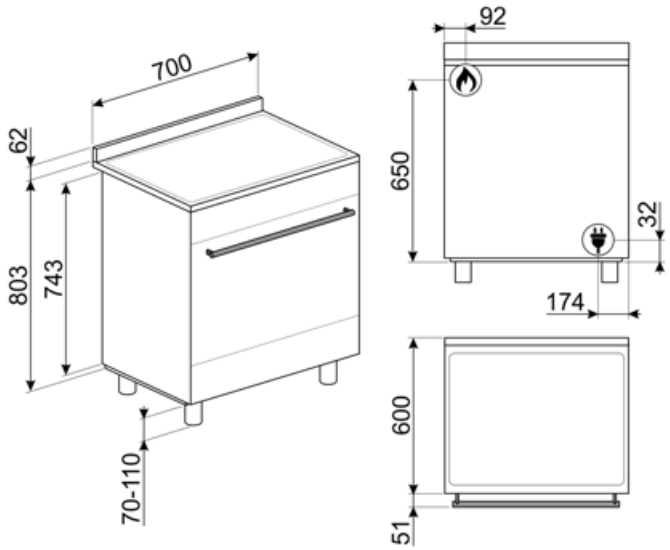
טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	280 °C

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	**תקע**	לא



Compatible Accessories

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 אמייל, עומק 20 מ"מ

BNP608T



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

GTT



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

KITPAX



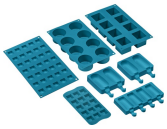
רגליות להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה, מתאימות לתנורי Master, Sinfonia ו-Concerto

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°C

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 אמייל, עומק 40 מ"מ

GTP



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

KITC7X



נירוסטה, מתאים לתנורי Master ו-Sinfonia, 70x75 משטח התזה

KITPBX



רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)

SFLK1



נעילת ילדים

Symbols glossary



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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



בקרה בכפתורים



...



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.



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



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.



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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.