

C95GPX9-1

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
אוורור חום
פירוליטי
8017709279677
A+



אסתטיקה



סדרה עיצובית

סדרה

צבע

גימור

עיצוב

דלת

מגן אחורי

סוג מעמדי מחבתות

צבע כיריים

גימור לוח בקרה

כפתורי בקרה

Classica

Sinfonia

נירוסטה

סאטין

עיצוב מרובע

עם שני פסים אופקיים

כן

ברזל יצוק

נירוסטה

נירוסטה ידידותית לטביעות

אצבעות

Smeg Classic

צבע בקרות

צג

מס' בקרות

Serigraphy colour

ידית

צבע ידית

סוג זכוכית

רגליות

תא אחסון

Logo

Logo position

נירוסטה

מגע

8

Black

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

אליפסה

כסף

דחיפה-משיכה

Assembled st/steel

Facia below the oven

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

9



סטטי



בסיוע מאוורר



מעגלי



טורבו



חסכוני



גריל גדול



(גריל מאוורר) גדול

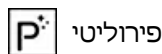


תחתית בסיוע מאוורר



שיפוד

פונקציות ניקוי



מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

Centrale sinistra - 2 - UR (5.00 kW כפולות) - גז

1.80 kW אחורי אמצעי - גז - מהיר למחצה

AUX - 1.00 kW - קדמי אמצעי - גז

3.00 kW אחורי ימני - גז - מהירות

1.80 kW קדמי ימני - גז - מהיר למחצה

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	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאוורר	2	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	2 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמיל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	אלמנט גריל	1700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גריל גדול - הספק	2900 W
דלת נתיקה	כן	גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 2000 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	סוג גריל	חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

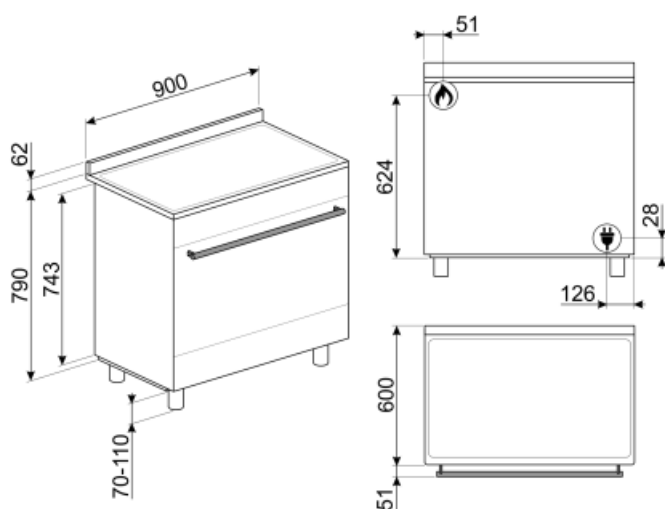
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לזוק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 20 מ"מ	1
-----------------------	---	-----------------	---

סוג גריל	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	4200 W	(מתח 2 וולט)	380-415 V
זרם	19 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles



Not included accessories



TPKTR9

Victoria, Master 1-Sinfonia לוח גריל טפנייקי לתנורי

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: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



AIRFRY9

מושלמת. AIRFRY רשת מצלה אוויר 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.



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

Victoria לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי 90 ס"מ, 60 ו-90 ס"מ



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה 850 מ"מ)



KITROT9

תא תנור חדש, 60x60 ערכת שיפוד לתנורי 90 (115 ליטר)



PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן עומק x גובה x מרובעת: אורך 64 37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



BBQ9



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.





PALPZ

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

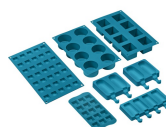
KITC9X9

ס"מ, נירוסטה, 75x75 מ"מ שטח התזה, 90
Master מתאים לתנורי



GTT

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



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

	מעמדי מחבתות מברזל צוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.		מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.
	מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.		ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.
	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.		נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות. אצבעות שומרת על מראה חדש.
	בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום: Circogas במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסייע מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.		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.
	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.		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.
	חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.		אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקיקות ובייקון.
	מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפזר 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 צלילה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.		שיפוד: השיפוד (אם קיים) פועל בשילוב עם אלמנט הגריל להשחמה מושלמת של מזון.
	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 פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.
	דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.		תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.
	פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.		לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור
בליטרים.