C9GMANLK9-1



מידה	90x60 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	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709278489
דרגת יעילות אנרגטית	A

אסתטיקה

עיצוב	עיצוב מרובע	**כפתורי בקרה**	Smeg Classic
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמייל	**צבע בקרות**	נירוסטה
סדרה עיצובית	Classica	**מס' בקרות**	8
לוגו	Assembled st/steel	**Serigraphy colour**	Black
צבע	פחם אבן	**צג**	מגע
Logo position	Facia below the oven	**דלת**	עם שני פסים אופקיים
מגן אחורי	כן	**סוג זכוכית**	אליפסה
סדרה	Sinfonia	**ידית**	Smeg Classic
צבע כיריים	נירוסטה	**צבע ידית**	נירוסטה מוברשת
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	**תא אחסון**	דחיפה-משיכה
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה	**רגליות**	כסף

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	9
פונקציות בישול רגילות	

סטטי	בסיוע מאוורר	מעגלי
חסכוני	גריל גדול	גריל מאוורר (גדול)
בסיס	תחתית בסיוע מאוורר	שיפוד

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

מספר אזורי בישול 6

2 – גז - קדמי שמאלי UR (4.20 - כפולות) kW

גז - אחורי שמאלי – AUX - 1.00 kW

גז - קדמי אמצעי – AUX - 1.00 kW

1.80 - מהיר למחצה - גז – אחורי אמצעי kW

1.80 - מהיר למחצה - גז – קדמי ימני kW

3.00 - מהירות - גז – אחורי ימני 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	2	**דלת פנימית ניתקת**	כן
מספר מאוורר	2	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	3
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	2
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	**תרמוסטט בטיחות**	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מערכת קירור**	משיק
מספר המדפים	5	**מידות תא תנור לשימוש (ע X ר X ג)**	371x724x418 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	**גוף חימום תחתון – הספק**	1700 W
הספק נורה	40 W	**גוף חימום עליון – הספק**	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	**אלמנט גריל**	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	**גריל גדול – הספק**	2900 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2 x 1550 W
דלת נתיקה	כן	**סוג גריל**	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

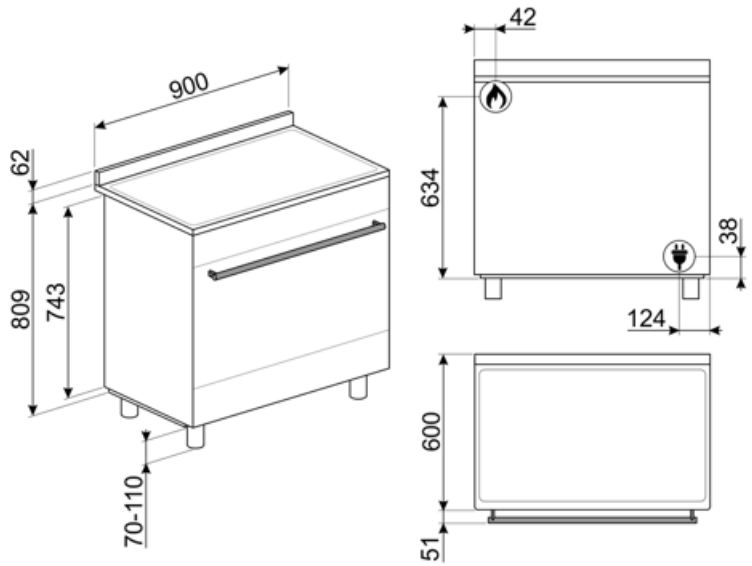
טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לווק מברזל יצוק	1	**מגש עמוק 40 מ"מ**	1
סוג גריל	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**בחון בשר**	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W	**תדר**	50/60 Hz
זרם	14 A	**בלוק הדקים**	3 poles
מתח	220-240 V	**תקע**	לא
אורך כבל חשמל	120 cm		



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.

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.

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.

BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP



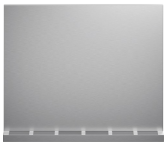
מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ""מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת

GTT



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

KITC9X9-1



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

KITPBX



(רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ

KITROT9



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

PALPZ



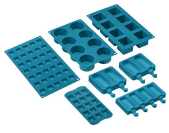
את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ""מ אורך: 325 מ""מ

SFLK1



נעילת ילדים

SMOLD



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

Symbols glossary



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



...



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.



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.



גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.



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



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.



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



בקרה בכפתורים



הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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 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.



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.



שיפוד: השיפוד (אם קיים) פועל בשילוב עם אלמנט הגריל להשחמה מושלמת של מזון.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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.



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.