

C9GMN9-1

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
ניקוי באדים
8017709279264
A



אסתטיקה



סדרה עיצובית
סדרה
צבע
עיצוב
דלת
מגן אחורי
סוג מעמדי מחבתות
צבע כיריים
גימור לוח בקרה
כפתורי בקרה
צבע בקרות

Classica
Sinfonia
שחור
עיצוב מרובע
עם שני פסים אופקיים
כן
ברזל יצוק
נירוסטה
נירוסטה ידידותית לטביעות
אצבעות
Smeg Classic
נירוסטה

צג
מס' בקרות
Serigraphy colour
ידית
צבע ידית
סוג זכוכית
רגליות
תא אחסון
Logo
Logo position

מגע
8
Black
Smeg Classic
נירוסטה מוברשת
אליפסה
כסף
דחיפה-משיכה
Assembled st/steel
Facia below the oven

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

10

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

6 מספר אזורי בישול			
2 – kW (כפולות) - 4.20 UR קדמי שמאלי - גז			
AUX - 1.00 kW – אחורי שמאלי - גז			
AUX - 1.00 kW – קדמי אמצעי - גז			
kW אחורי אמצעי - גז – מהיר למחצה - 1.80			
kW קדמי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.80			
kW אחורי ימני - גז – מהירות - 3.00			
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	3				
הנפח הנקי של תא התנור הראשון	115 l	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2				
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	תרמוסטט בטיחות מערכת קירור	כן				
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm				
מספר המדפים	5	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני				
סוגי מדפים	רשתות מתכת	גוף חימום תחתון – הספק	1700 W				
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום עליון – הספק	1200 W				
הספק נורה	40 W						
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה						
אור כשדלת התנור פתוחה	כן						

פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	אלמנט גריל	1700 W
דלת נתיקה	כן	גריל גדול – הספק	2900 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גוף חימום מעגלי – הספק	2 x 1550 W
		סוג גריל	חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

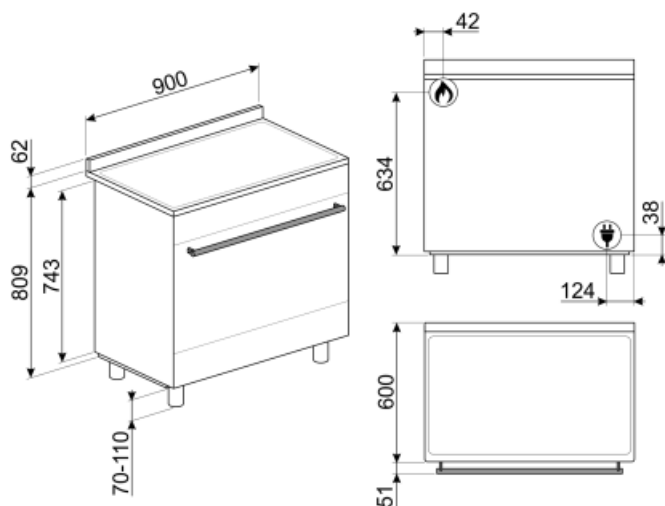
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 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	אורך כבל חשמל	120 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 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. AIRFRY9 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 ידידות. 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, 160-90 ס"מ



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ



KITSB9MB



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.



PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידידות. אבן עומק x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ 37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



BBQ9



KITROT9

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



KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים, 75x75 משטח התזה, 90 Portofino, Master 1-Sinfonia לתנורי





PALPZ

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

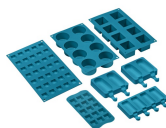
KITC9X9

ס"מ, נירוסטה, 75x75 מ"מ, 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 מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.		מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.
	A: D/G, עד A+++ -ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A, בהתאם למשפחת המוצרים.		הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.
	דלתות עם שלוש 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. נירוסטה נגד טביעות נגד טביעות. נירוסטה נגד טביעות.		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 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.
	גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.		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 בשיטת עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקיקות ובייקון.
	חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקיקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.		מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקיקות 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.
	שיפוד: השיפוד (אם קיים) פועל בשילוב עם אלמנט הגריל להשחמה מושלמת של מזון.		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.
	לתא התנור 5 רמות בישול שונות.		מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.
	ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.		הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.