FS9608AS-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	8017709310622



אסתטיקה

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

מספר אזורי בישול 6

קדמי שמאלי - גז – UR - 4 kW

אחורי שמאלי - גז – מהיר למחצה - 1.80 kW

קדמי אמצעי - גז – מהירות - 2.90 kW

אחורי אמצעי - גז – AUX - 1.00 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	2	**דלת פנימית מזכוכית לחלוטין**	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	126 l	**תרמוסטט בטיחות**	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מערכת קירור**	משיק
מספר המדפים	5	**מידות תא תנור לשימוש (ג)רחXעXע**	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	עצור	**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

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

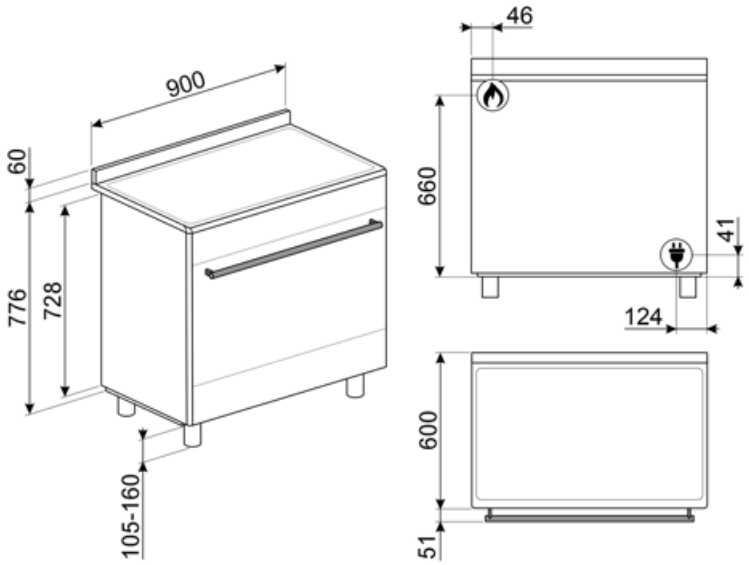
טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת שתי וערב לגריל	1
מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W
זרם	14 A
מתח	220-240 V
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד
תדר	50/60 Hz
בלוק הדקים	3 poles
תקע	אוסטרליה (I)



Compatible Accessories



AIRFRY9

מושלמת לחיקוי .AIRFRY רשת מצלה אוויר של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



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: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



GTT

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



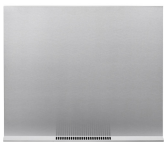
KIT600SNL-9

רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי Concerto Opera 90 ס"מ



KIT90N9

משטח התזה, 90 ס"מ, לתנורי BU ו-BM



KIT90X9-1

משטח התזה 90 ס"מ, נירוסטה, לתנורי 60x Concerto



KITH95

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



KITPDQ

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ), נירוסטה, לתנורים



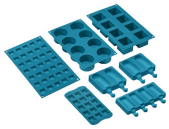
PALPZ

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. עמיד בין -60°C עד +230°C

Symbols glossary



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



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.



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.



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.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



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.



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.



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



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.



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



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.