

# SSA91MAWH2

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  
אורור חום  
ניקוי באדים  
8017709333751  
A



## אסתטיקה



<b>עיצוב</b>	סטנדרטי
<b>גימור לוח בקרה</b>	נירוסטה
<b>סדרה עיצובית</b>	Classica
<b>לוגו</b>	Embossed
<b>צבע</b>	לבן
<b>Logo position</b>	Facia below the oven
<b>גימור</b>	סאטין
<b>מגן אחורי</b>	כן
<b>סדרה</b>	Concerto
<b>צבע כיריים</b>	נירוסטה
<b>סוג מעמדי מחבתות</b>	ברזל יצוק
<b>סוג הגדרת בקרות</b>	כפתורי בקרה

<b>כפתורי בקרה</b>	Smeg Classic
<b>צבע בקרות</b>	נירוסטה
<b>מס' בקרות</b>	7
<b>Serigraphy colour</b>	Black
<b>צג</b>	אלקטרוני 5 לחצנים
<b>דלת</b>	עם שני פסים אופקיים
<b>סוג זכוכית</b>	אליפסה
<b>ידית</b>	Smeg Classic
<b>צבע ידית</b>	נירוסטה מוברשת
<b>תא אחסון</b>	דלת
<b>רגליות</b>	נירוסטה

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול  
פונקציות בשול רגילות

8

סטטי	בסיוע מאורר	מעגלי
חסכוני	גריל קטן	גריל גדול
(גריל מאורר גדול)	תחתית בסיוע מאורר	

## פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

### 5 מספר אזורי בישול

- 2.90 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות - UR
- 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - UR
- 4.00 kW - אמצעי - גז - UR
- 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה - UR
- 1.00 kW - קדמי ימני - גז - AUX

סוג מבערי גז	סטנדרטי	שסתומי בטיחות לגז	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	מכסי מבערים	ציפוי אמיל שחור מאט

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מספר מאורר	2	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות	כן
מספר המדפים	5	מערכת קירור	משיק
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 1550 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	260 °C

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

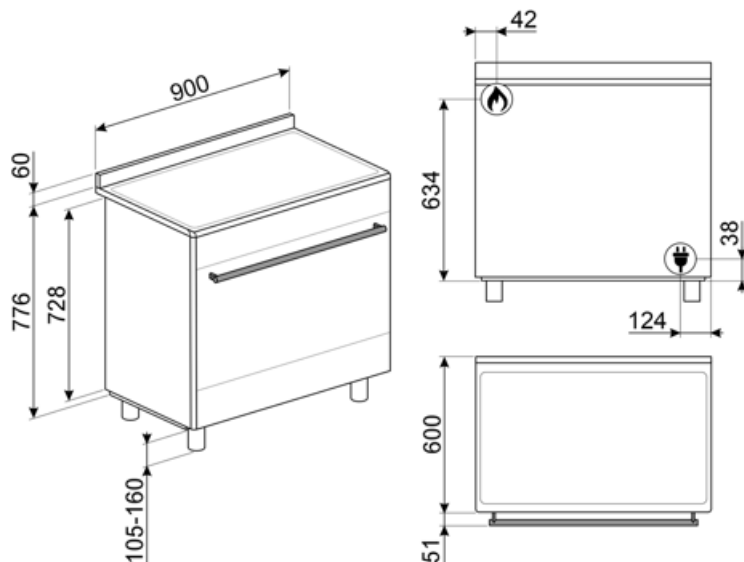


תמיכה לזוק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
-----------------------	---	-----------------	---

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

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W	אורך כבל חשמל	110 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 poles
(מתח 2 וולט)	380-415 V	תקע	לא
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		



## 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 מושלמת.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KIT90X9-1

90 ס"מ, נירוסטה, לתנורי 60xממשטח התזה 90 Concerto



### KITPDQ

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



### SFLK1

נעילת ילדים



### AL90X9

90 ס"מ Concert מגן אחורי מתאים לתנורי SX91



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

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



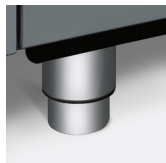
### KIT600SNL-9

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



### KITH95

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



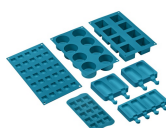
### PALPZ

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

























### SMOLD

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



## Symbols glossary

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: M, בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>בקרה בכפתורים</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>	 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.</p>
 <p>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.</p>	 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>	 <p>חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפרטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.</p>
 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות 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.</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>
 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>
 <p>פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידידות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</p>	 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>
 <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>	 <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.</p>



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור  
בליטרים.