

# SX91SV9

מידה  
מס' חללים עם תווית אנרגיה  
מקור חום של תא התנור  
סוג הכיריים  
סוג תנור עיקרי  
קוד EAN  
דרגת יעילות אנרגטית

90x60 cm  
1  
חשמל  
גז  
אזור חום  
8017709246686  
A



## אסתטיקה



סדרה עיצובית

Classica

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

סדרה

Concerto

כפתורי בקרה

Smeg Classic

עיצוב

סטנדרטי

צבע בקרות

נירוסטה

צבע

נירוסטה

מס' בקרות

8

גימור

סאטין

Serigraphy colour

Black

גימור לוח בקרה

נירוסטה

דלת

זכוכית מלאה

Logo

Embossed

סוג זכוכית

זכוכית מחזירת אור

Logo position

Facia below the oven

ידית

Smeg Classic

מכסה

זכוכית אפורה עם שני פסים

צבע ידית

נירוסטה מוברשת

צבע כיריים

נירוסטה

רגליות

כסף

סוג מעמדי מחבתות

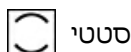
שטוח בציפוי אמייל שחור מאט

## תוכניות / פונקציות

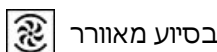
מס' פונקציות בישול

6

פונקציות בישול רגילות



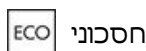
סטטי



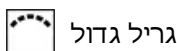
בסיוע מאורר



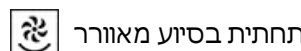
טורבו



חסכוני



גריל גדול



תחתית בסיוע מאורר

פונקציות ניקוי



ניקוי באדים

**פונקציות אחרות**

הפשרה לפי זמן

**מאפיינים טכניים של כיריים, תנור**

UR

**5 מספר אזורי בישול**

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

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

**מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור**



<b>מס' נורות</b>	1	<b>דלת פנימית ניתקת</b>	כן
<b>מספר מאורר</b>	1	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>	2
<b>הנפח הנקי של תא התנור</b>	115 l	<b>1 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום</b>	
<b>הנפח ברוטו של תא התנור הראשון</b>	129 l	<b>תרמוסטט בטיחות</b>	כן
<b>חומר תא התנור</b>	אמייל נקי תמיד	<b>מערכת קירור</b>	משיק
<b>מספר המדפים</b>	5	<b>מידות תא תנור לשימוש (עXאXג)</b>	371x724x418 mm
<b>סוגי מדפים</b>	רשתות מתכת	<b>בקרת טמפרטורה</b>	אלטרומכני
<b>סוג נורה</b>	הלוגן	<b>גוף חימום תחתון - הספק</b>	1700 W
<b>הספק נורה</b>	40 W	<b>גוף חימום עליון - הספק</b>	1200 W
<b>הגדרת זמן בישול</b>	Contaminuti + fine cottura	<b>אלמנט גריל</b>	1700 W
<b>פתח דלת</b>	פתיחה כלפי מטה	<b>גריל גדול - הספק</b>	2900 W
<b>דלת נתיקה</b>	כן	<b>גוף חימום מעגלי - הספק</b>	2000 W
<b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b>	כן	<b>סוג גריל</b>	חשמלי

**אפשרויות תנור עיקרי, תנור**

<b>צליל התרעה לסיום הבישול</b>	כן	<b>טמפרטורה מרבית</b>	260 °C
<b>טמפרטורה מינימלית</b>	50 °C		

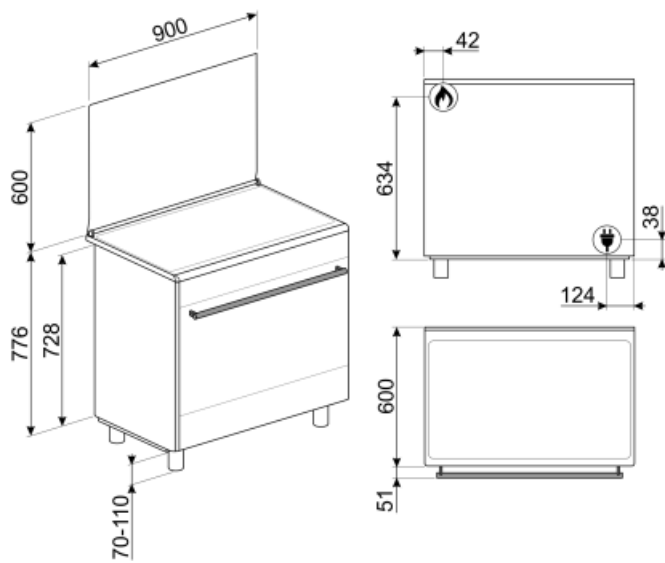
**אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי**

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

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W
זרם	14 A
מתח	220-240 V
סוג כבל החשמל המותקן	כ, שלב אחד

אורך כבל חשמל	120 cm
תדר	50/60 Hz
בלוק הדקים	3 poles



## Not included 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.



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידידות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



### KIT600SNL-9

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



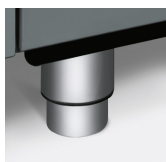
### BG6090-1

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Concerto



### KITH95

וערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



### KITPDQ

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



### GTT

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



### AL90X9

90 ס"מ Concert מגן אחורי מתאים לתנורי SX91



### GTP

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



### PPR9

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



### BBQ9



### KIT90X9-1

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



### PPX6090-1

לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי Concerto 90 ס"מ



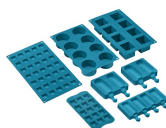
### PALPZ

את פיצה עם ידידת 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 (TT)

	A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים		התקנה בערימה: התקנה בערימה
	מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.		הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.
	דלתות עם שתי 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.
	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 מסיים 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.		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 נקניקות ובייקון.		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.
	תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים.		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.
	פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיעות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.		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.		בקרה בכפתורים

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Ever Clean Enamel**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

---

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)