

SY93-1

מידה
 מס' חללים עם תווית אנרגיה
 מקור חום של תא התנור
 סוג הכיריים
 סוג תנור עיקרי
 סוג תנור שני
 מערכת ניקוי תנור ראשי
 קוד EAN
 דרגת יעילות אנרגטית
 קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני

90x60 cm
 2
 חשמל
 גז
 אזורור חום
 אזורור חום
 ניקוי באדים
 8017709300500
 A
 B



אסתטיקה



סדרה עיצובית

סדרה

עיצוב

צבע

גימור

גימור לוח בקרה

Logo

Logo position

מגן אחורי

צבע כיריים

סוג מעמדי מחבתות

Classica

Sinfonia

עיצוב מרובע

נירוסטה

סאטין

נירוסטה

Silk screen

Command panel

כן

אמייל שחור

ברזל יצוק

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

בסיס

כפתורי בקרה

Smeg Classic

נירוסטה

9

Black

מגע

עם שני פסים אופקיים

אליפסה

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

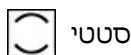
שחור

תוכניות / פונקציות

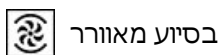
מס' פונקציות בישול

5

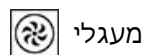
פונקציות בישול רגילות



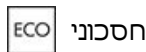
סטטי



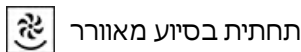
בסיוע מאזורר



מעגלי

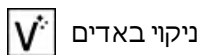


חסכוני



תחתית בסיוע מאזורר

פונקציות ניקוי



ניקוי באדים

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 1
פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

מעגלי

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור שלישי

מס' פונקציות תנור שלישי 1
תאורת תנור

גריל מלא

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

5 מספר אזורי בישול

Centrale sinistra - 2 - UR (4.20 - kW כפולות) - גז

1.80 kW אחורי אמצעי - גז - מהיר למחצה

1.00 kW AUX - קדמי אמצעי - גז

2.90 kW אחורי ימני - גז - מהירות

1.80 kW קדמי ימני - גז - מהיר למחצה

סוג מבערי גז סטנדרטי

הצתה אלקטרונית כן

אוטומטית

שסתומי בטיחות לגז

מכסי מבערים

כן

ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות 1
מספר מאורר 1
הנפח הנקי של תא התנור 61 l
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון 70 l
חומר תא התנור אמיל נקי תמיד
מספר המדפים 4
סוגי מדפים רשתות מתכת
סוג נורה הלוגן
הספק נורה 40 W
הגדרת זמן בישול הפעלה ועצירה
פתח דלת פתח צדי

מס' כולל של דלתות זכוכית 3
מס' דלתות זכוכית מחזירות חום 1
תרמוסטט בטיחות כן
מערכת קירור משיק
מידות תא תנור לשימוש 316x460x412 mm (ע"א) (ג)
בקרת טמפרטורה אלטרומכני
גוף חימום תחתון - הספק 1200 W
גוף חימום עליון - הספק 1000 W
אלמנט גריל 1700 W

דלת נתיקה	כן	גריל גדול – הספק	2700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W
דלת פנימית ניתקת	כן	סוג גריל	חשמלי
		גריל נוטה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



מספר מאורר	1	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
הנפח הנקי של תא התנור השני	62 l	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח ברוטו של תא התנור השני	69 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	2
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	1
מספר המדפים	9	תרמוסטט בטיחות	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מערכת קירור	משיק
מס' נורות	1	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	605x275x370 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	Circular heating element - Power	2500 W
פתח דלת	פתח צדי	סוג גריל	חשמלי
דלת נתיקה	כן		

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C	טמפרטורה מרבית	245 °C
-------------------	-------	----------------	--------

מאפיינים טכניים של התנור השלישי, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השלישי	36 l	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח ברוטו של תא התנור השלישי	41 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מס' זכוכיות דלתות מחזירות חום	1
מספר המדפים	2	תרמוסטט בטיחות	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מערכת קירור	משיק
מס' נורות	1	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	169x440x443 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	גריל גדול – הספק	2700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	סוג גריל	חשמלי
דלת נתיקה	כן		

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל נוטה	כן
----------------------------	----	-----------	----

אפשרויות תנור שלישי, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C	טמפרטורה מרבית	260 °C
-------------------	-------	----------------	--------

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
מעמד מוקה מברזל יצוק	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



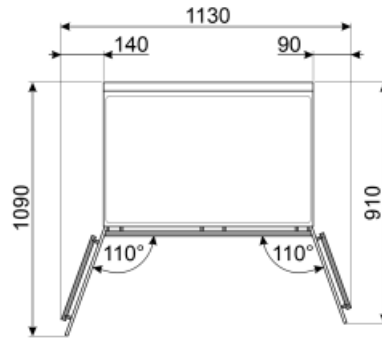
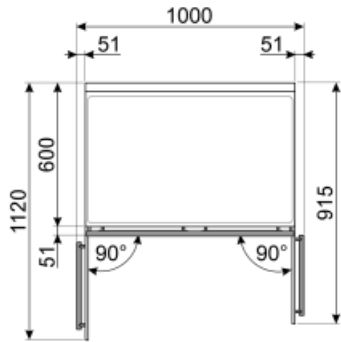
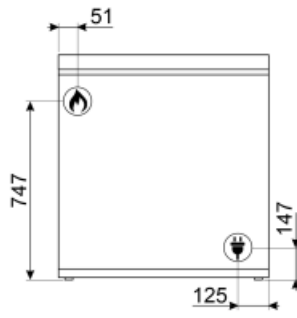
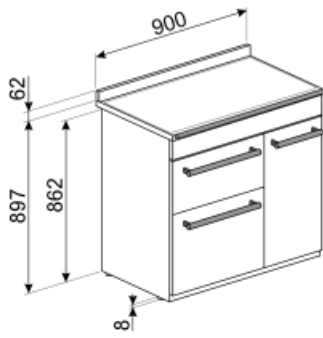
רשת תנור עם מעצור אחורי	4	רשת/מחמם צלחות	1
-------------------------	---	----------------	---

אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
-------------------------	---	-----------------	---

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	7600 W	סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים
זרם	33 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		



Not included accessories



TPKTR9

לוח גריל טפנייקי לתנורי Victoria, Master 1-Sinfonia



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

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



BGTR9

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Victoria 90 ס"מ, 160-90 ס"מ



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים 75x75 מ"מ, התזה 90 Portofino, Master 1-Sinfonia



GTT

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



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 מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ



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.



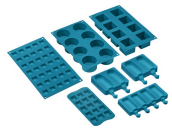
PALPZ

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



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין -60°C עד $+230^{\circ}\text{C}$

Symbols glossary (TT)

	A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים		B: מ D/G, עד A+++-דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: בהתאם למשפחת המוצרים
	מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות		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		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		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 לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות		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
	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 בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון		אור
	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
	חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות		לתא התנור 2 רמות בישול שונות
	לתא התנור 4 רמות בישול שונות		לתא התנור 9 רמות בישול שונות
	מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור		בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג

-
- | | |
|---|--|
|  <p>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p> |  <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילואט.</p> |
|  <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> |  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> |
|  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> |  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>בקרה בכפתורים</p> |

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.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

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

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

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)