

SY93I-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
 השראה
 אזורור חום
 אזורור חום
 ניקוי באדים
 8017709308742
 A
 B



אסתטיקה



סדרה עיצובית

Classica

כפתורי בקרה

Smeg Classic

סדרה

Sinfonia

צבע בקרות

נירוסטה

עיצוב

עיצוב מרובע

מס' בקרות

9

צבע

נירוסטה

Serigraphy colour

Black

גימור

סאטין

צג

מגע

גימור לוח בקרה

נירוסטה

דלת

עם שני פסים אופקיים

Logo

Silk screen

סוג זכוכית

אליפסה

Logo position

Command panel

ידית

Smeg Classic

מגן אחורי

כן

צבע ידית

נירוסטה מוברשת

צבע כיריים

אמייל שחור

בסיס

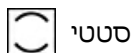
שחור

תוכניות / פונקציות

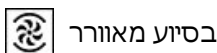
מס' פונקציות בישול

5

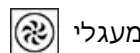
פונקציות בישול רגילות



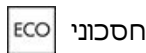
סטטי



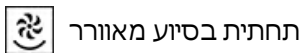
בסיוע מאורר



מעגלי

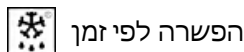


חסכוני



תחתית בסיוע מאורר

פונקציות אחרות



הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

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



5 מספר אזורי בישול

- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm
- 1.40 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - - Ø 18.0 cm
- 2,3 - יחידה - אינדוקציה - אמצעי - kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm
- 1,4 - יחידה - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

| | | | |
|-------------------------------|----|-----------------|----|
| כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר | כן | מחון אזור שנבחר | כן |
| זיהוי מחבת אוטומטי | כן | מחון חום שנותר | כן |
| חיווי הקוטר המינימלי של המחבת | כן | | |

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



| | | | |
|-------------------------------|----------------|------------------------------|----------------|
| מס' נורות | 1 | מס' כולל של דלתות זכוכית | 3 |
| מספר מאורר | 1 | מס' דלתות זכוכית מחזירות חום | 1 |
| הנפח הנקי של תא התנור | 61 l | תרמוסטט בטיחות | כן |
| הנפח ברוטו של תא התנור הראשון | 70 l | מערכת קירור | משיק |
| חומר תא התנור | אמייל נקי תמיד | מידות תא תנור לשימוש (עXרXג) | 316x460x412 mm |
| מספר המדפים | 4 | בקרת טמפרטורה | אלטרומכני |
| סוגי מדפים | רשתות מתכת | גוף חימום תחתון - הספק | 1200 W |
| סוג נורה | הלוגן | גוף חימום עליון - הספק | 1000 W |
| הספק נורה | 40 W | | |

| | | | |
|----------------------------|--------------|------------------------|--------|
| הגדרת זמן בישול | הפעלה ועצירה | אלמנט גריל | 1700 W |
| פתח דלת | פתח צדי | גריל גדול – הספק | 2700 W |
| דלת נתיקה | כן | גוף חימום מעגלי – הספק | 2000 W |
| דלת פנימית מזכוכית לחלוטין | כן | סוג גריל | חשמלי |
| דלת פנימית ניתקת | כן | 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 מאוורר | 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(g) | 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(g) | 169x440x443 mm |
| סוג נורה | הלוגן | בקרת טמפרטורה | אלטרומכני |
| הספק נורה | 40 W | | |

| | | | |
|----------------------------|----------------|------------------|--------|
| פתח דלת | פתיחה כלפי מטה | גריל גדול – הספק | 2700 W |
| דלת נתיקה | כן | סוג גריל | חשמלי |
| 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



| | | | |
|-------------------------|---|-------------------------------|---|
| רשת עם מעצור אחורי וצדי | 2 | רשת שתי וערב לגריל | 1 |
| מגש עמוק 40 מ"מ | 1 | מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית | 1 |

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



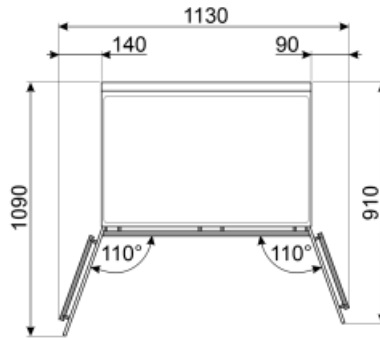
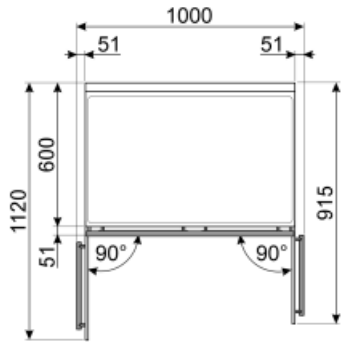
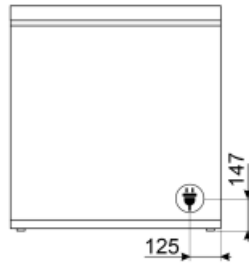
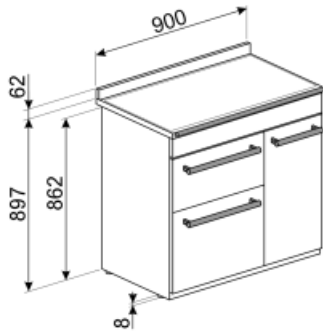
| | | | |
|-------------------------|---|----------------|---|
| רשת תנור עם מעצור אחורי | 4 | רשת/מחמם צלחות | 1 |
|-------------------------|---|----------------|---|

אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

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

חיבור חשמלי

| | | | |
|----------------------|-------------|---------------|------------------------|
| דירוג חיבור חשמלי | 15000 W | אורך כבל חשמל | 150 cm |
| זרם | 42 A | סוג כבל חשמל | כן, שניים ושלושה שלבים |
| מתח | 220-240 V | תדר | 50 Hz |
| סוג כבל החשמל המותקן | כן, שלב אחד | בלוק הדקים | 5 poles |



Not included accessories

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



BNP608T

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



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



TPKPLATE

פלטה אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. ממדים: 240 מ"מ x 410



PALPZ

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



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

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



GRILLPLATE

מחבת פסים אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול בשר, גבינה 240 מ"מ x וירקות. ממדים: 410



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 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.



KITC9X9-1

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



GTT

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



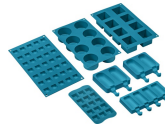
BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

| | | | |
|--|---|--|--|
| | A: מ D/G, טע A+++ -ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים | | B: מ D/G, טע A+++ -דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: בהתאם למשפחת המוצרים |
| | ... מספר דלתות זכוכית: מספר דלתות זכוכית | | ... מספר דלתות זכוכית: מספר דלתות זכוכית |
| | ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל | | 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 וכך 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 | | הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה |
| | אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים | | 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 | | חיזוי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחווון נכבה |
| | 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. |  גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט. |
|  ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור. |  הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. |
|  הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. |  הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. |

Benefit (TT)

הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת. מאוררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

כיריים אינדוקציה

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת. באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

ניקוי באדים

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן. החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן.

שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת.

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב.

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר.

אוורור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר.

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה.

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות.

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות.

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא.

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש.

דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

AirFry (אביזר אופציונלי של)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

(מנגל (אביזר אופציונלי

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אביזר מנגל אופציונלי

(אבן פיצה (אביזר אופציונלי

(אופציונלי STONE אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אביזר