

C91IEA9

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
 השראה
 אוורור חום
 ניקוי באדים
 8017709296988
 A



אסתטיקה



סדרה עיצובית	Mista	מס' בקרות	7
סדרה	Master	Serigraphy colour	Silver
עיצוב	עיצוב מרובע	צג	מגע
צבע	פחם אבן	דלת	עם מסגרת
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	סוג זכוכית	אליפסה
לוגו	Assembled st/steel	ידית	Smeg Classic
Logo position	Facia below the oven	צבע ידית	פחם אבן
צבע כיריים	פחם אבן	תא אחסון	דחיפה-משיכה
כפתורי בקרה	Smeg USA	רגליות	שחור
צבע בקרות	שחור		

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
 פונקציות בישול רגילות

9

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

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

אפשרויות כיריים בתנורים



נעילת בקרות	כן	מצב לצריכת חשמל מוגבלת בוואט	3700, 4800, 7400 W
מצב לצריכת חשמל מוגבלת	כן	אופציית מולטיזון	כן

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

- 2.10 - מולטיזון - אינדוקציה - kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
- 1.60 - מולטיזון - אינדוקציה - kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
- 1.20 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

מס' אזורי בישול עם בוסטר	5	חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
מספר אזורים גמישים	1	מחווון אזור שנבחר	כן
כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחווון חום שנותר	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן		

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2	דלת פנימית ניתקת	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	129 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	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	הפעלה ועצירה	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		

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

רשת עם מעצור אחורי וצדי

1

רשת שתי וערב לגריל

1

מגש עמוק 20 מ"מ

1

בחון בשר

1

מגש עמוק 40 מ"מ

1

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי

10600 W

אורך כבל חשמל

150 cm

זרם

46 A

סוג כבל חשמל

כן, שניים ושלושה שלבים

מתח

220-240 V

תדר

50/60 Hz

(מתח 2 וולט)

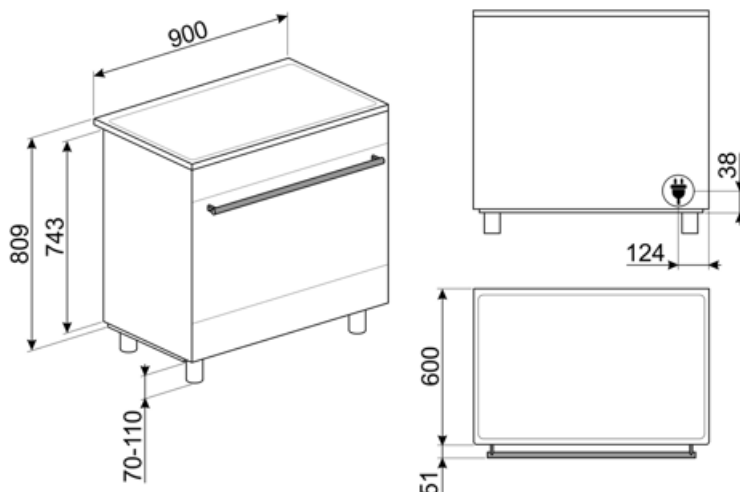
380-415 V

בלוק הדקים

5 poles

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.



BN920

BBQ9



BN940

GRILLPLATE

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



GTT

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



GTP

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



KITC9X9-1

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



KITH900CPF9

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110



KITH95CPF9

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי Portofino



KITPBX

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)



KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



KITROT9

תא תנור חדש, 60x60 ערכת שיפוד לתנורי (115 ליטר)



PALPZ

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



PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן עומק 37.5 x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

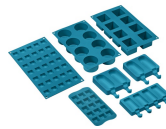




SFLK1
נעילת ילדים

























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



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

Symbols glossary

 <p>A: מ D/G, טד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי</p>
 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי</p>	 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים</p>	 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים</p>
 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p>	 <p>ECO-logic: שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על היסכון בחשמל</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>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</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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים</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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון</p>
 <p>הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה</p>	 <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים</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>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, המחוון נכבה.</p> |  <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</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>...</p> |  <p>מיזוג אוטומטי של אזורים לאזור גדול יותר</p> |

Benefit (TT)

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.

תא אחסון שנפתח בדחיפה

יותר מקום הודות לתא שנפתח בדחיפה, מושלם לאחסון אביזרים או כלי בישול.

הולכת חום אמיתית

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

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש.

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה.

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא.

אוויר בזרימה צולבת

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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר.

דלת קרה

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

AirFry (אביזר אופציונלי של AIRFRY)

(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

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

טורבינה כפולה

לתנור שני מאוררים המצוידים בשני גופי חימום עגולים המאפשרים בישול בחום מסתובב