

C9IMX2

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
אזור חום
ניקוי באדים
8017709321314
A



אסתטיקה



עיצוב

גימור לוח בקרה

סדרה עיצובית

לוגו

צבע

Logo position

גימור

סדרה

צבע כיריים

סוג הגדרת בקרות

צבעי LED

עיצוב מרובע

נירוסטה ידידותית לטביעות
אצבעות

Classica

Assembled st/steel

נירוסטה

Facia below the oven

סאטין

Sinfonia

נירוסטה

כפתורי בקרה

אדום

כפתורי בקרה

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

רגליות

Smeg Classic

נירוסטה

7

Black

מגע

עם שני פסים אופקיים

אליפסה

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

דלת

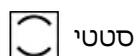
כסף

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

9

פונקציות בישול רגילות



סטטי



בסיוע מאורר



מעגלי



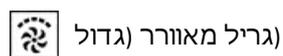
חסכוני



גריל קטן



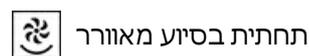
גריל גדול



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 מאורר	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

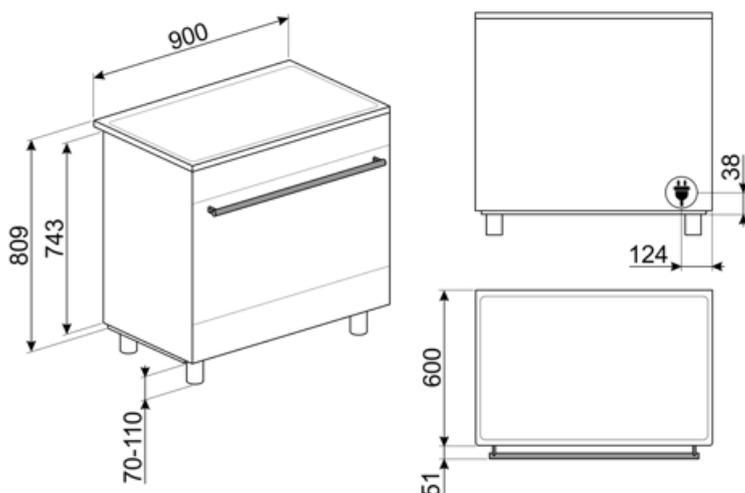
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	בחון בשר	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	תקע	לא



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



GTP

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



KITC9X9-1

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



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



SMOLD

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



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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

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



GTT

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



KITH95CPF9

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



PALPZ

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



SFLK1

נעילת ילדים



TPKPLATE

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



Alternative products



C9IMMB2

צבע: שחור מאט



C9IMN2

צבע: שחור מאט

Symbols glossary

 מיזוג אוטומטי של אזורים לאזור גדול יותר	 בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי
 נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי	 A+++ עד D/G, ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A, בהתאם למשפחת המוצרים
 התקנה בערימה: התקנה בערימה	 בקרה בכפתורים
 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.	 הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים
 ...	 דלתות עם שלוש שכבות 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
 נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות. אצבעות שומרת על מראה חדש	 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
 גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים	 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 תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון
 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	 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
 הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה	 אינדוקציה: פעולת הכריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכריים

-  דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו מהירות לניקוי.
-  פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.
-  חיווי 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.
-  מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.
-  ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.
-  דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.
-  לתא התנור 5 רמות בישול שונות.
-  הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.