

C9MAXSSA2

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
גז
אזור חום
ניקוי באדים
8017709321932
A



אסתטיקה



עיצוב

גימור לוח בקרה

סדרה עיצובית

לוגו

צבע

Logo position

גימור

מגן אחורי

סדרה

צבע כיריים

סוג מעמדי מחבתות

סוג הגדרת בקרות

עיצוב מרובע

נירוסטה ידידותית לטביעות
אצבעות

Classica

Assembled st/steel

נירוסטה

Facia below the oven

סאטין

כן

Sinfonia

נירוסטה

ברזל יצוק

כפתורי בקרה

כפתורי בקרה

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

רגליות

Smeg Classic

נירוסטה

8

Black

מגע

עם שני פסים אופקיים

אליפסה

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

דחיפה-משיכה

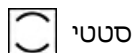
נירוסטה

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול

9

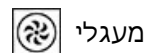
פונקציות בשול רגילות



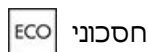
סטטי



בסיוע מאוורר



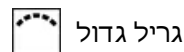
מעגלי



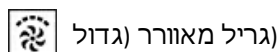
חסכוני



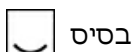
גריל קטן



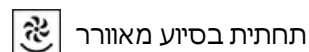
גריל גדול



(גריל מאוורר (גדול)



בסיס



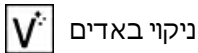
תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות אחרות



הפשרה

פונקציות ניקוי



ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

6 מספר אזורי בישול

2 - kW (כפולות) - 4.20 UR קדמי שמאלי - גז - 2

גז - 1.00 kW - AUX - אחורי שמאלי - גז

גז - 1.00 kW - AUX - קדמי אמצעי - גז

1.80 kW - אחורי אמצעי - גז - מהיר למחצה

1.80 kW - קדמי ימני - גז - מהיר למחצה

2.90 kW - אחורי ימני - גז - מהירות

סטנדרטי סוג מבערי גז

כן

שסתומי בטיחות לגז

כן

הצתה אלקטרונית
אוטומטית

כן

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2
מספר מאורר	2
הנפח הנקי של תא התנור	115 l
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
מספר המדפים	5
סוגי מדפים	רשתות מתכת
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה
אור כשדלת התנור פתוחה	כן
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן

דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3
2 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	
תרמוסטט בטיחות	כן
מערכת קירור	משיק
מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
גוף חימום עליון - הספק	1200 W
אלמנט גריל	1700 W
גריל גדול - הספק	2900 W
גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 1550 W
סוג גריל	חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

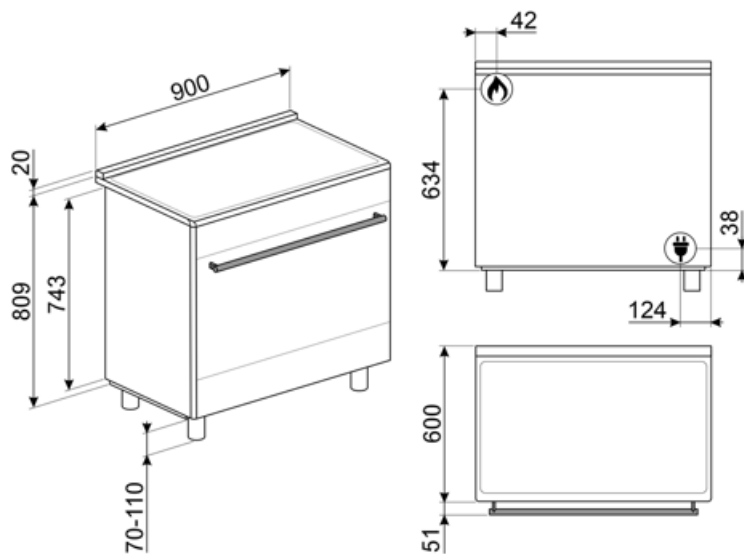
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
סוג גריל	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W	אורך כבל חשמל	110 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 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



GTT

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



KITH900CPF9

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



KITPBX

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)



SFLK1

נעילת ילדים



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



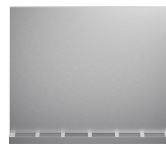
GTP

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



KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים, 75xמ/שטח התזה, 90 Portofino, Master 1-Sinfonia לתנורי



KITH95CPF9

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



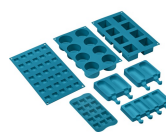
PALPZ

את פיצה עם ידית 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. מוזן. לשימוש בין



Symbols glossary

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: D/G, בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>בקרה בכפתורים</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	 <p>עם המתג על הסמל הזה, לא ניתן לחמם גם אם התרמוסטט מופעל.</p>
 <p>...</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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>נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות. אצבעות שומרת על מראה חדש</p>
 <p>Circogas: 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 לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>
 <p>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.</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים 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 תוצות 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 לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים 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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</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>



פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיעות, מכיון שאין צורך בידיעות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



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.