

C92GPX2

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
 אזור חום
 סטטי
 פירוליטי
 8017709329723
 A
 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

דלת

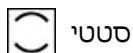
כסף

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול

9

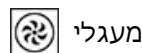
פונקציות בשול רגילות



סטטי



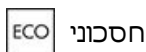
בסיוע מאוורר



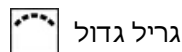
מעגלי



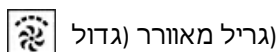
טורבו



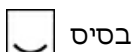
חסכוני



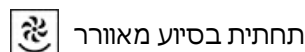
גריל גדול



(גריל מאוורר גדול)



בסיס



תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות ניקוי

פירוליטי

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני

Bottom element + fan

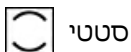
4

No

Bottom element + Upper element



פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני



סטטי



גריל קטן



גריל גדול



תחתית

מאפיינים טכניים של כריים, תנור

UR

5 מספר אזורי בישול

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

1.80 kW אחורי אמצעי - גז - מהיר למחצה

AUX - 1.00 kW - קדמי אמצעי - גז

2.90 kW אחורי ימני - גז - מהירות

1.80 kW קדמי ימני - גז - מהיר למחצה

3.00 kW אחורי ימני - גז - מהירות

סוג מבערי גז

סטנדרטי

שסתומי בטיחות לגז

כן

הצתה אלקטרונית

כן

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

אוטומטית

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות

1

מספר מאורר

1

הנפח הנקי של תא התנור

70 l

הנפח ברוטו של תא התנור

79 l

הראשון

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

מס' כולל של דלתות

4

זכוכית

מס' דלתות זכוכית מחזירות

3

חום

תרמוסטט בטיחות

כן

החימום מושהה כשהדלת

כן

פתוחה

מערכת קירור

משיק

נעילת דלת במהלך ניקוי

כן

פירוליטי

מידות תא תנור לשימוש

360X460X425 mm

(עXרXג)

בקרת טמפרטורה

אלטרומכני

גוף חימום תחתון - הספק

1200 W

גוף חימום עליון - הספק

1000 W

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	אלמנט גריל	1700 W
דלת פנימית ניתקת	כן	גריל גדול – הספק	2700 W
		גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W
		סוג גריל	חשמלי

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



הנפח הנקי של תא התנור השני	35 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
הנפח ברוטו של תא התנור השני	36 l	מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	1
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות	כן
מספר המדפים	4	מערכת קירור	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (עֶאֶרֶא) X ג)	311x206x418 mm
מס' נורות	1	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	להט	גוף חימום תחתון – הספק	700 W
הספק נורה	25 W	גוף חימום עליון – הספק	600 W
פתיח דלת	פתיחה כלפי מטה	אלמנט גריל – הספק	1300 W
דלת נתיקה	כן	גריל גדול – הספק	1900 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית ניתקת	כן		

אפשרויות תנור נוסף, תנור

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

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



סוג גריל	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	בחון בשר	1

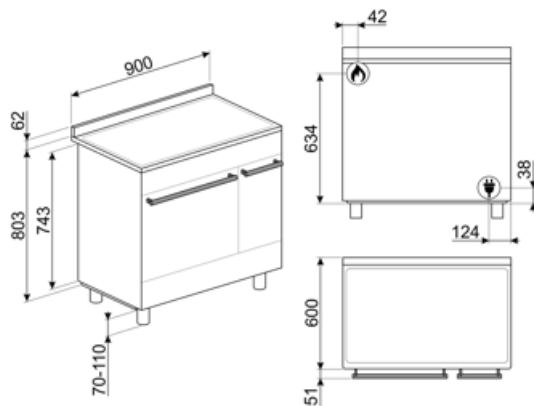
אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש אפייה רחב	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	5100 W
זרם	23 A
מתח	220-240 V
(מתח 2 וולט)	380-415 V
Cable testing	Yes, Single phase

סוג כבל חשמל	כך, שניים ושלושה שלבים
תדר	50/60 Hz
בלוק הדקים	5 poles
תקע	לא



Compatible 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.



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.



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



GTP

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



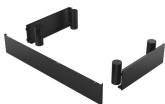
KIT600C92PX

רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי Symphony עם תנור פינוליטי



KITH95CPF9

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



KITPC9X9

Sinfonia 1- משטח התזה, 90 ס"מ, לתנורי Portofino פינוליטיים



SFLK1

נעילת ילדים



AIRFRY2

מגש אייר פרייר. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



BNP608T

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



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 TR4110 לתנורי



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ



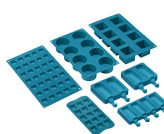
PALPZ

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
























STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או x גובה 1.8 x ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ.





Symbols glossary

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: A: 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>...</p>
 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>ארבע 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>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 ניזידים ותבשילים.</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניזידים 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 לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.</p>


- 


מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מציננת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות 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.




אור
- 


מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.




האלמנט העליון בלבד: משמש מלמעלה בלבד ומושלם למזון שבסיום הבישול צריך להיות עם ציפוי מזהב שלא מצריך את מלוא החום מהגריל. מצב זה שימוש למנות כגון לזניה, מזון בציפוי תפוח"א ומתכונים בציפוי גבינה.
- 


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.




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.
- 


פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.




לתא התנור 4 רמות בישול שונות.
- 


לתא התנור 5 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.



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.
- 

הקיבולת מציננת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציננת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

Benefit (TT)

כיריים גז

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מידי מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

פירוליטי

ניקוי קל של התנור הודות לפונקציית פירוליטי מיוחדת

שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת

תא אחסון

יותר מקום אחסון הודות לתא התחתון, 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

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

AirFry (אבזר אופציונלי של)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזר אופציונלי)

דלת קרה

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

(אבן פיצה (אביזר אופציונלי

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

(מנגל (אביזר אופציונלי

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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב