

C92IMMB2

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
 אזור חום
 סטטי
 ניקוי באדים
 8017709331047
 A
 A



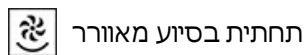
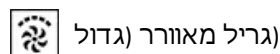
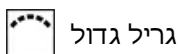
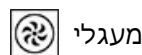
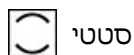
אסתטיקה

סדרה עיצובית	Classica	צג	מגע
סדרה	Sinfonia	מס' בקרות	8
צבע	Matt Black	Serigraphy colour	Silver
גימור	מאט	ידית	Smeg Classic
עיצוב	עיצוב מרובע	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
דלת	עם שני פסים אופקיים	סוג זכוכית	אליפסה
צבע כיריים	נירוסטה	רגליות	כסף
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	תא אחסון	דלת
כפתורי בקרה	Smeg Classic	Logo	Assembled st/steel
צבע בקרות	נירוסטה	Logo position	Facia below the oven

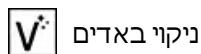
תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
 פונקציות בישול רגילות


7



פונקציות ניקוי





פונקציות אחרות


 הפשרה לפי זמן

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 3
פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

 סטטי

 גריל גדול

 תחתית

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

5 מספר אזורי בישול

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

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאורר	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח הנקי של תא התנור	70 l	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	79 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	360X460X425 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	אלמנט גריל	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	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



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	2
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות	כן
מספר המדפים	4	מערכת קירור	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (ע"א 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
פתח 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



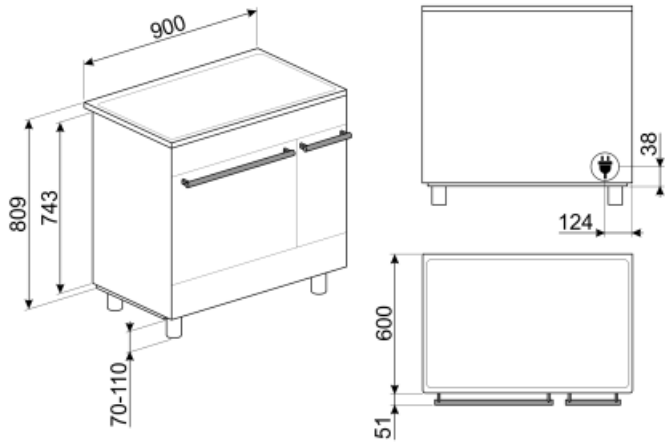
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	11000 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
זרם	33 A	סוג כבל חשמל	Yes, Double and Three Phase
מתח (מתח 2 וולט)	220-240 V 380-415 V	תדר	50/60 Hz
		בלוק הדקים	5 poles



Not included accessories



KITH95CPF9

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



GTP

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



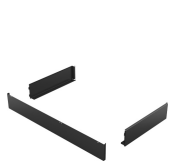
BNP608T

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



PPR9

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



KITH900CPF9

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



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 רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידידות. 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



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ



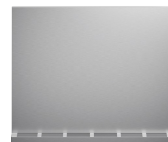
BN620-1

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.



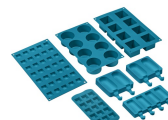
KITC9X9-1

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



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

 <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: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.</p>
 <p>A: A: מ D/G, טע A+++ -ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</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>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפרז 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>ECO: 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>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת 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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</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>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p>	 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>
 <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>	 <p>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.</p>



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.