

# 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



**עיצוב**  
 גימור לוח בקרה  
 סדרה עיצובית  
 לוגו  
 צבע  
 Logo position  
 גימור  
 סדרה  
 צבע כיריים  
 סוג הגדרת בקרות  
 צבעי LED

עיצוב מרובע  
 מתכת בציפוי אמיל  
 Classica  
 Assembled st/steel  
 שחור מאט  
 Facia below the oven  
 מאט  
 Sinfonia  
 נירוסטה  
 כפתורי בקרה  
 אדום

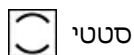
**כפתורי בקרה**  
**צבע בקרות**  
**מס' בקרות**  
 Serigraphy colour  
**צג**  
**דלת**  
**סוג זכוכית**  
**ידית**  
**צבע ידית**  
**תא אחסון**  
**רגליות**

Smeg Classic  
 נירוסטה  
 8  
 Silver  
 מגע  
 עם שני פסים אופקיים  
 אליפסה  
 Smeg Classic  
 נירוסטה מוברשת  
 דלת  
 כסף

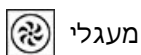
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
 פונקציות בישול רגילות

8



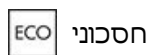
סטטי



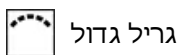
מעגלי



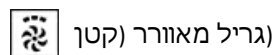
טורבו



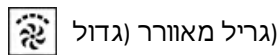
חסכוני



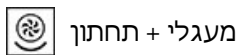
גריל גדול



(גריל מאזור (קטן)



(גריל מאזור (גדול)



מעגלי + תחתון

## פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

## פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

## 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 - מולטיזון - אינדוקציה - kW קדמי שמאלי - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
- 1.60 - מולטיזון - אינדוקציה - kW אחורי שמאלי - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - kW אמצעי - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
- 1.20 - יחידה - אינדוקציה - kW אחורי ימני - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - kW קדמי ימני - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

מספר אזורי גמישים	1	חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחווך אזור שנבחר	כן
כיבוי אוטומטי בעת גלישה	כן	מחווך חום שנותר	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן		

## 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		

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

## 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

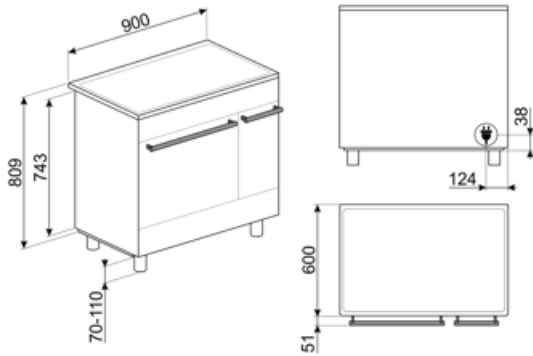
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש אפייה רחב	1		

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	11000 W	סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים
-------------------	---------	--------------	------------------------

**זרם** 33 A  
**מתח** 220-240 V  
**מתח 2 (וולט)** 380-415 V  
**סוג כבל החשמל המותקן** כן, שלב אחד

**תדר** 50/60 Hz  
**בלוק הדקים** 5 poles  
**תקע** לא



## Compatible Accessories

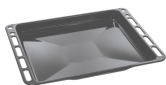
### BBQ

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 אמייל, עומק 40 מ"מ



### GRILLPLATE

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



### 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)



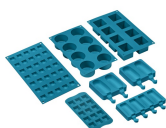
### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



### SMOLD

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



### BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



### BNP608T

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



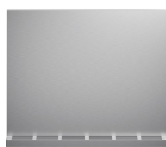
### GTP

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



### KITH95CPF9

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



### PALPZ

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



### SFLK1

נעילת ילדים



### 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 גובה 1.8 x או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 רוחב 37.5 ס"מ x















#### TPKPLATE



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

## Symbols glossary

	<p>A: מ D/G, טד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</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: מגבלת אפשרות שמאפשרת להגביל את חיסכון בחשמל העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון 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>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 מזיזים ותבשילים.</p>		<p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</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>סכנונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות 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>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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>		<p>אור</p>
	<p>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.</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 ידיה, מכיון שאין צורך בידיה. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</p> |  <p>הנה מפני מילוי יתר: ההגנה המיוחדת מפני מילוי יתר מכבה את התנור במקרה של גלישת נוזלים.</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 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>  |  <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p>                    |
|  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>   |  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>   |
|  <p>...</p>   |  <p>בקרה בכפתורים</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**

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 (אביזר אופציונלי של) AIRFRY**

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר 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