

# C92IPX9

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  
 פירוליטי  
 8017709268381  
 A  
 A



## אסתטיקה



סדרה עיצובית	Classica
סדרה	Sinfonia
עיצוב	עיצוב מרובע
צבע	נירוסטה
גימור	סאטין
גימור לוח בקרה	נירוסטה
Logo	Assembled st/steel
Logo position	Facia below the oven
מגן אחורי	כן
צבע כיריים	נירוסטה
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה
צבעי LED	אדום

כפתורי בקרה	Smeg Classic
צבע בקרות	נירוסטה
מס' בקרות	8
Serigraphy colour	Black
צג	מגע
דלת	עם שני פסים אופקיים
סוג זכוכית	אליפסה
ידית	Smeg Classic
צבע ידית	נירוסטה מוברשת
תא אחסון	דלת
רגליות	כסף

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
 פונקציות בישול רגילות

9

סטטי	בסיוע מאוורר	מעגלי
טורבו	חסכוני	גריל קטן
גריל גדול	(גריל מאוורר) גדול	תחתית בסיוע מאוורר

## פונקציות ניקוי

פירוליטי

## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

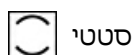
פונקציות בישול, תא תנור שני

Bottom element + Upper element

4



פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני



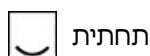
סטטי



גריל קטן



גריל גדול



תחתית

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

2.10 - מולטיזון - אינדוקציה - אינדוקציה - kW קדמי שמאלי - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

1.60 - מולטיזון - אינדוקציה - אינדוקציה - kW אחורי שמאלי - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

2.30 - יחידה - אינדוקציה - אמצעי - kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

1.20 - יחידה - אינדוקציה - אחורי ימני - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

2.30 - יחידה - אינדוקציה - קדמי ימני - kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

מס' אזורי בישול עם בוסטר	5	זיהוי מחבת אוטומטי	כן
Number of Flexible zones	1	חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחוון אזור שנבחר	כן
כיבוי אוטומטי בעת גלישה	כן	מחוון חום שנותר	כן

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
מספר מאורר	1	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	3
הנפח הנקי של תא התנור	70 l	תרמוסטט בטיחות	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	79 l	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	360X460X425 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W		
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה		
אור כשדלת התנור פתוחה	כן		
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה		

דלת נתיקה	כן	גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גוף חימום עליון – הספק	1000 W
דלת פנימית ניתקת	כן	אלמנט גריל	1700 W
		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	280 °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 (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	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	בחון בשר	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	נעילת ילדים	1
רשת שתי וערב לגריל	1		

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
-------------------------	---	--------------------	---

מגש אפייה רחב

1

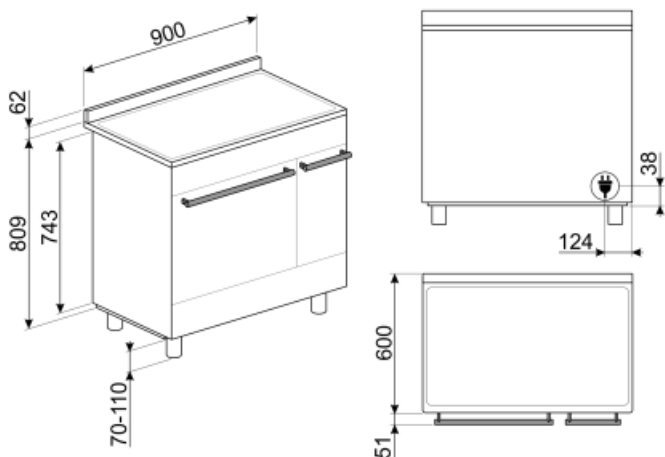
נעילת ילדים

1

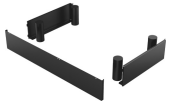
## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי 15400 W  
זרם 43 A  
מתח 220-240 V  
(מתח 2 וולט) 380-415 V

סוג כבל החשמל המותקן סוג כבל חשמל כן, שלב אחד  
תדר 50/60 Hz כן, שניים ושלושה שלבים  
בלוק הדקים 5 poles



## Not included accessories



### KITH95CPF9

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



### SFLK1

נעילת ילדים



### KIT600C92PX

רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי Symphony עם תנור פירוליטי



### BNP608T

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



### KITPC9X9

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



### KITH900CPF9

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



### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



### STONE

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



### 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.



### GTP

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



### PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. 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 אמייל, 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.



### TPKPLATE

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

### PALPZ

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



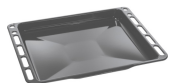
### GTT

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



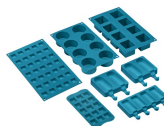
### BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ









































### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

 מיזוג אוטומטי של אזורים לאזור גדול יותר	 בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי.
 A: מ D/G, טע A+++ -ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים	 נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.
 התקנה בערימה: התקנה בערימה	 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.
 דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.	 ארבע 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.
 Circogas: 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 לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.
 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 וכך הלאה.	 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 וכך 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 תוצות 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 לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים 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 וכך 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>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 ידיות, מכיון שאין צורך בידיות. 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>פירוליטי: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>  |  <p>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, המחווין 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>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>  |



---

## Benefit (TT)

---

### הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת מאוררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

### כיריים אינדוקציה

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

### שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת

### טורבינה בודדת

לתנור יש מאורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב

### חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

### אזור בורימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

### פירוליטי

ניקוי קל של התנור הודות לפונקציית פירוליטי מיוחדת

### אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

### מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

### גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

### זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

### בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

---

## דלת קרה

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

**AirFry (אביזר אופציונלי של)**

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

**(מנגל (אביזר אופציונלי**

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

**(אבן פיצה (אביזר אופציונלי**

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

## תא אחסון

יותר מקום אחסון הודות לתא התחתון, מושלם לאחסון אביזרים או כלי בישול