

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



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

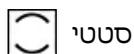
כפתורי בקרה
צבע בקרות
מס' בקרות
 Serigraphy colour
צג
דלת
סוג זכוכית
ידית
צבע ידית
תא אחסון
רגליות

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
 פונקציות בישול רגילות

9



סטטי



בסיוע מאוורר



מעגלי



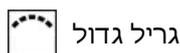
טורבו



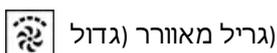
חסכוני



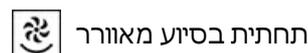
גריל קטן



גריל גדול



(גריל מאוורר (גדול)



תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות ניקוי

פירוליטי

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 4
 Bottom element + fan No
 Bottom element + Upper element

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 - קדמי שמאלי - kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
 1.60 - מולטיזון - אינדוקציה - אחורי שמאלי - kW - 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 |
| מספר אזורים גמישים | 1 | חיווי הקוטר המינימלי של המחבת | כן |
| כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר | כן | מחווני אזור שנבחר | כן |
| כיבוי אוטומטי בעת גלישה | כן | מחווני 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

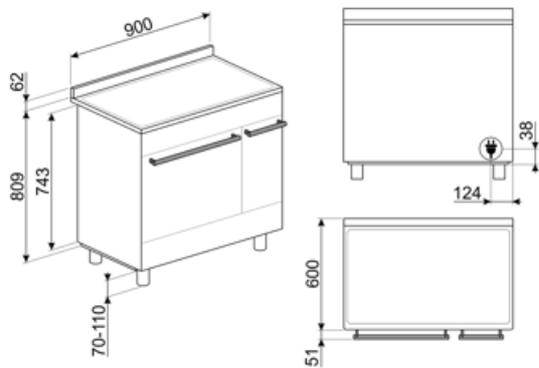
נעילת ילדים

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 | כן, שלב אחד |

| | |
|--------------|------------------------|
| סוג כבל חשמל | כן, 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 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 מ"מ.



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 רחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



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 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



KIT600C92PX

רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי 90 ס"מ עם תנור פירוליטי Symphony



KITH95CPF9

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



KITPC9X9

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



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, 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, פוקצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או x גובה 1.8 x ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ.



TPKPLATE

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



Symbols glossary

| | |
|--|---|
|  <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p> |  <p>בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי</p> |
|  <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי</p> |  <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p> |
|  <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים</p> |  <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p> |
|  <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p> |  <p>ECO-logic: שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על היסכון 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>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</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 נזידים 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 נזידים 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 בבישול 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> |

-  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.
-  הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.

 אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.
-  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 ידיות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.
-  הנה מפני מילוי יתר: ההגנה המיוחדת מפני מילוי יתר מכבה את התנור במקרה של גלישת נוזלים.

 P: פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.
-  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, המחווון נכבה.

 4: לתא התנור 4 רמות בישול שונות.
-  5: 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.

 35 lt: הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.
-  70 lt: הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

 DIGI screen: ...
-  בקרה בכפתורים

 מיוזג אוטומטי של אזורים לאזור גדול יותר

Benefit (TT)

כיריים אינדוקציה

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

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

אזור 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