

# SCB92MN8

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  
 ניקוי באדים  
 8017709149987  
 A  
 A



## אסתטיקה



**עיצוב**  
 גימור לוח בקרה  
 סדרה עיצובית  
 לוגו  
 צבע  
 Logo position  
 מגן אחורי  
 סדרה  
 צבע כיריים  
 סוג מעמדי מחבתות  
 סוג הגדרת בקרות

סטנדרטי  
 מתכת בציפוי אמיל  
 Classica  
 Assembled  
 שחור  
 Facia below the oven  
 כן  
 Concerto  
 נירוסטה  
 ברזל יצוק  
 כפתורי בקרה

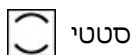
**כפתורי בקרה**  
**צבע בקרות**  
**מס' בקרות**  
 Serigraphy colour  
**צג**  
**דלת**  
**סוג זכוכית**  
**ידית**  
**צבע ידית**  
**תא אחסון**  
**רגליות**

Smeg Classic  
 נירוסטה  
 8  
 Silver  
 אלקטרוני 5 לחצנים  
 עם שני פסים אופקיים  
 זכוכית מחזירת אור  
 Smeg Classic  
 נירוסטה מוברשת  
 דלת  
 כסף

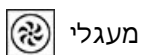
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
 פונקציות בישול רגילות

8



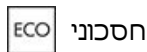
סטטי



מעגלי



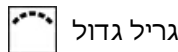
טורבו



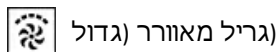
חסכוני



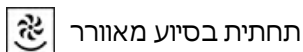
גריל קטן



גריל גדול



(גריל מאזור (גדול)



תחתית בסיוע מאזור

### פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

### פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

תוכניות אוטומטית

No

## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

Bottom element + fan

No

Bottom element + Upper element



### פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

סטטי

גריל קטן

גריל גדול

תחתית

תחתית בסיוע מאוורר

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

### 5 מספר אזורי בישול

3.00 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות -

1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה -

גז - אמצעי - UR - 3.50 kW

1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה -

גז - קדמי ימני - AUX - 1.00 kW

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

מס' כולל של דלתות

3

הנפח הנקי של תא התנור

70 l

זכוכית

הנפח ברוטו של תא התנור הראשון

79 l

1 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום

חומר תא התנור

אמייל נקי תמיד

תרמוסטט בטיחות

כן

מספר המדפים

5

מערכת קירור

משיק

סוגי מדפים

רשתות מתכת

מידות תא תנור לשימוש

360X460X425 mm

סוג נורה

הלוגן

(עֲאֲרֵא ג)

הספק נורה

40 W

בקרת טמפרטורה

אלטרומכני

הגדרת זמן בישול

הפעלה ועצירה

גוף חימום תחתון - הספק

1200 W

אור כשדלת התנור פתוחה

כן

גוף חימום עליון - הספק

1000 W

דלת נתיקה

כן

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 (עXרXג)	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
דלת נתיקה	כן	אלמנט גריל – הספק	1300 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל גדול – הספק	1900 W
דלת פנימית ניתקת	כן	סוג גריל	חשמלי

## אפשרויות תנור נוסף, תנור

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

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

סוג גריל	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	לוחות קטליטיים	3

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

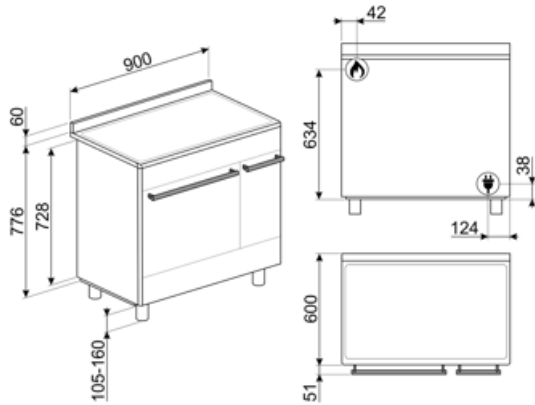
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש אפייה רחב	1		

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	5200 W	אורך כבל חשמל	120 cm
-------------------	--------	---------------	--------

**זרם** 23 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

### 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

### KITH95



וערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה

### KITPDQ



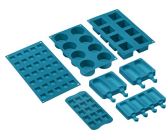
רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ), נירוסטה, לתנורים

### PALPZ



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

### SMOLD



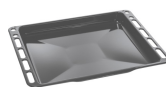
סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין  $+230^{\circ}\text{C}$  עד  $-60^{\circ}\text{C}$

### 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



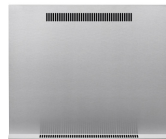
מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה\*\* חלקית (רמה אחת)\*\* הוצאה: 300 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה

### KIT90N9



BU 1-BM משטח התזה, 90 ס"מ, לתנורי

### KITPC92X9



ס"מ, נירוסטה, 60xממשטח התזה 90 תא תנור פיורוליטי כפול, Concerto, לתנורי

### KITSB9MB





















### SFLK1



נעילת ילדים

## Symbols glossary

 <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית 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>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>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 תוצות 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>
 <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>	 <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>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>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>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.</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>בקרה בכפתורים</p>   |

---

## Benefit (TT)

---

### כיריים גז

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

### 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.

### בקרה בכפתורים

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

### 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

### גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

### AirFry (אביזר אופציונלי של)

(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