

# SCB92MX8

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  
 אוורור חום  
 סטטי  
 ניקוי באדים  
 8017709149963  
 A  
 A



## אסתטיקה

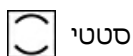


סדרה עיצובית	Classica	צג	אלקטרוני 5 לחצנים
סדרה	Concerto	Colour of buttons	Black
צבע	נירוסטה	מס' בקרות	8
גימור	סאטין	Serigraphy colour	Black
עיצוב	סטנדרטי	ידית	Smeg Classic
דלת	עם שני פסים אופקיים	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
מגן אחורי	כן	סוג זכוכית	זכוכית מחזירת אור
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	רגליות	כסף
צבע כיריים	נירוסטה	תא אחסון	דלת
גימור לוח בקרה	נירוסטה	Logo	Embossed
כפתורי בקרה	Smeg Classic	Logo position	Facia below the oven
צבע בקרות	נירוסטה		

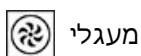
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
 פונקציות בישול רגילות

8



סטטי



מעגלי



טורבו



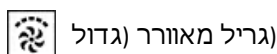
חסכוני



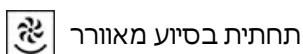
גריל קטן



גריל גדול



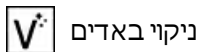
גריל מאורר (גדול)



תחתית בסיוע מאורר

## פונקציות ניקוי

קטליטי



## פונקציות אחרות

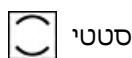
הפשרה לפי זמן

## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

Bottom element + Upper element



פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני



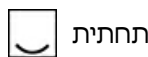
סטטי



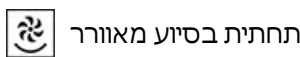
גריל קטן



גריל גדול



תחתית



תחתית בסיוע מאוורר

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

3.00 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות -

1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה -

3.50 kW UR - אמצעי - גז

1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה -

1.00 kW AUX - קדמי ימני - גז

סוג מבערי גז

סטנדרטי

שסתומי בטיחות לגז

כן

הצתה אלקטרונית אוטומטית

כן

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות

1

הנפח הנקי של תא התנור

70 l

הנפח ברוטו של תא התנור הראשון

79 l

חומר תא התנור

אמיל נקי תמיד

מספר המדפים

5

סוגי מדפים

רשתות מתכת

סוג נורה

הלוגן

הספק נורה

40 W

הגדרת זמן בישול

הפעלה ועצירה

אור כשדלת התנור פתוחה

כן

דלת נתיקה

כן

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין

כן

מס' כולל של דלתות

3

זכוכית

מס' דלתות זכוכית מחזירות חום

1

תרמוסטט בטיחות

כן

מערכת קירור

משיק

מידות תא תנור לשימוש (ע"א)X(ג)

360X460X425 mm

בקרת טמפרטורה

אלטרומכני

גוף חימום תחתון - הספק

1200 W

גוף חימום עליון - הספק

1000 W

אלמנט גריל

1700 W

גריל גדול - הספק

2700 W

גוף חימום מעגלי - הספק

2000 W

חשמלי סוג גריל כן דלת פנימית ניתקת

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר 50 °C כן טמפרטורה מינימלית  
 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 (ע"א)Xג)	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

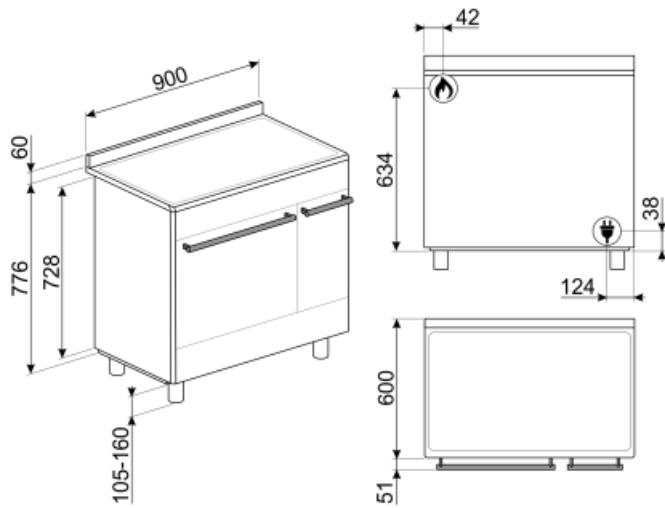
דירוג חיבור חשמלי	5200 W	אורך כבל חשמל	120 cm
זרם	23 A	סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים
מתח	220-240 V	תדר	50/60 Hz
		בלוק הדקים	5 poles

מתח 2 (וולט)

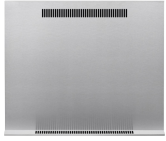
380-415 V

סוג כבל החשמל המותקן

כ,ן, שלב אחד



## Not included accessories



### KITPC92X9

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

### 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.



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

35 = עומק. אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



### BG6090-1

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Concerto



### BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



### KITPDQ

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



### STONE

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



### PPX6090

לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי Concerto 90 ס"מ

### AL90X9

90 ס"מ Concert מגן אחורי מתאים לתנורי SX91



### GTP

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



### BNP608T

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



### KITH95

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



### PPX6090-1

לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי Concerto 90 ס"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.



### PALPZ

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



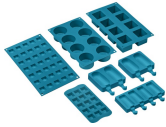
### GTT

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



### SMOLD





















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



### BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ

## Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</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>A: M: A+++ טו D/G, 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>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 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>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 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, 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>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>

- |  |   |
|--|---|
|  לתא התנור 5 רמות בישול שונות.   |  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. |
|  מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילואט. |  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.   |



## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Catalysis**

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils