SCB92MX8



מידה	90x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
סוג תנור שני	סטטי
מערכת ניקוי תנור ראשי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709149963
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A

אסתטיקה

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

 הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

קטליטי

 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

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



מספר אזורי בישול 5

kW קדמי שמאלי - גז – מהירות - 3.00

kW אחורי שמאלי - גז – מהיר למחצה - 1.80

אמצעי - גז – UR - 3.50 kW

kW אחורי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.80

קדמי ימני - גז – AUX - 1.00 kW

סוג מבערי גז	סטנדרטי	**שסתומי בטיחות לגז**	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	**מכסי מבערים**	ציפוי אמייל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	**דלת פנימית ניתקת**	כן
מספר מאוורר	1	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	3
הנפח הנקי של תא התנור	70 l		
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	79 l	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	1
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**תרמוסטט בטיחות**	כן
		מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	**מידות תא תנור לשימוש (ג)X(ר)X(ע)**	360X460X425 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת		
סוג נורה	הלוגן	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W

אור כשדלת התנור פתוחה	כן	**אלמנט גריל**	1700 W
דלת נתיקה	כן	**גריל גדול – הספק**	2700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**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 (ג x ר x ע)**	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

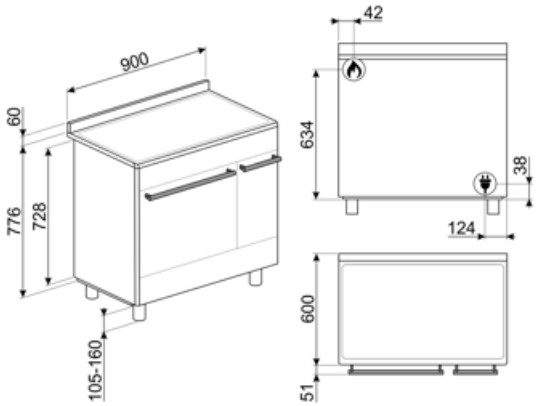
אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

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
(מתח 2 (וולט	380-415 V	**בלוק הדקים**	5 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	**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.



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.



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 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



GTT

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



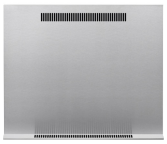
KITH95

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), ונירוסטה



KITPC92X9

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



KITPDQ

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



PALPZ

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



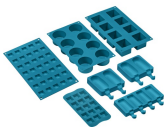
SFLK1

נעילת ילדים



SMOLD

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



Symbols glossary



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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.



גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.



חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.



אור



A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ A+++- עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים



בקרה בכפתורים



הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



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.



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.



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.



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.



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.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



לתא התנור 4 רמות בישול שונות.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל .Cבתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

Benefit (TT)

כיריים גז

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מיידי

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 מאוררת

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

אוורור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת וזרימת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכוננות

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

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

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב

קטליטי

ניקוי תנור קל באמצעות שימוש בפאנלים קטליטיים בחלל

תהליך קבוע זה מאפשר ניקוי והסרת שומנים מתמשכים בשלושת דפנות החלל, ומתחיל את שלב חמצון השומן שלו כאשר התנור מגיע ל-200°C.