

# SCB92PN8

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  
 פירוליטי  
 8017709149710  
 A  
 A



## אסתטיקה



סדרה עיצובית	Classica
סדרה	Concerto
עיצוב	סטנדרטי
צבע	שחור
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל
Logo	Assembled
Logo position	Facia below the oven
מגן אחורי	כן
צבע כיריים	נירוסטה
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק
סוג הגדרת בקרות	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 בשול  
 פונקציות בשול 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**

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**

- 1.00 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות - 1.00
- 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - 1.80
- 3.50 kW UR - אמצעי - גז - 3.50
- 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה - 1.80
- 3.00 kW AUX - קדמי ימני - גז - 3.00

<b>סוג מבערי גז</b>	סטנדרטי	<b>שסתומי בטיחות לגז</b>	כן
<b>הצתה אלקטרונית אוטומטית</b>	כן	<b>מכסי מבערים</b>	ציפוי אמיל שחור מאט

**מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור**



<b>מס' נורות</b>	1	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>	4
<b>מספר מאוורר</b>	1	<b>מס' דלתות זכוכית מחזירות חום</b>	3
<b>הנפח הנקי של תא התנור הראשון</b>	70 l	<b>תרמוסטט בטיחות</b>	כן
<b>הנפח ברוטו של תא התנור הראשון</b>	79 l	<b>החימום מושהה כשהדלת פתוחה</b>	כן
<b>חומר תא התנור</b>	אמייל נקי תמיד	<b>מערכת קירור</b>	משיק
<b>מספר המדפים</b>	5	<b>נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי</b>	כן
<b>סוגי מדפים</b>	רשתות מתכת	<b>מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)</b>	360X460X425 mm
<b>סוג נורה</b>	הלוגן	<b>בקרת טמפרטורה</b>	אלטרומכני
<b>הספק נורה</b>	40 W	<b>גוף חימום תחתון - הספק</b>	1200 W
<b>הגדרת זמן בישול</b>	הפעלה ועצירה	<b>גוף חימום עליון - הספק</b>	1000 W
<b>אור כשדלת התנור פתוחה</b>	כן	<b>אלמנט גריל</b>	1700 W
<b>דלת נתיקה</b>	כן	<b>גריל גדול - הספק</b>	2700 W
<b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b>	כן	<b>גוף חימום מעגלי - הספק</b>	2000 W
<b>דלת פנימית ניתקת</b>	כן		

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	3
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
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

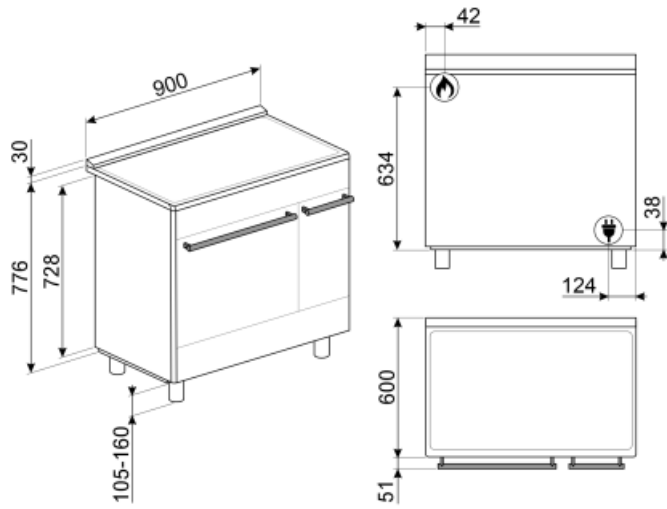
סוג גריל	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1		

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

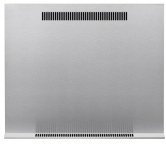
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש אפייה רחב	1		

## חיבור חשמלי

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



## Not included accessories



### KITPC92X9

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



### SFLK1

נעילת ילדים



### BNP608T

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



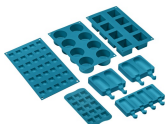
### BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 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  $-60^{\circ}\text{C}$



### KITH900BG91

בסיס, 90 ס"מ, שלושה צדדים, שחור, BG91 מתאים לתנורי



### GTP

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

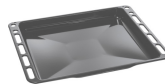


### KITSB9MB



### 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 גובה 1.8 x או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 רוחב 37.5 ס"מ x



### BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ

## Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: M, בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים</p>
 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>ארבע 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>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</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 וכך 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 וכך הלאה</p>	 <p>בקרה בכפתורים</p>
 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזיידים 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 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 צלוייה. 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>תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים</p>



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 4 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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים 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.

---

## 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.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

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

### **טורבינה בודדת**

לתנור יש מאורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב

### **חלל איזותרמי**

ביצועי הבישול הטובים ביותר בעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

### **אזורר בזרימה צולבת**

מערכת קירור חדשה עם מאורר זרימה צולבת זרימת 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

### **בקרה בכפתורים**

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

### **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 AIRFRY)**

(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