

SCB92PX8

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
 8017709148355
 A
 A



אסתטיקה



סדרה עיצובית	Classica
סדרה	Concerto
עיצוב	סטנדרטי
צבע	נירוסטה
גימור	סאטין
גימור לוח בקרה	נירוסטה
Logo	Embossed
Logo position	Facia below the oven
מגן אחורי	כן
צבע כיריים	נירוסטה
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה

כפתורי בקרה	Smeg Classic
צבע בקרות	נירוסטה
מס' בקרות	8
Serigraphy colour	Black
צג	אלקטרוני 5 לחצנים
דלת	עם שני פסים אופקיים
סוג זכוכית	זכוכית מחזירת אור
ידית	Smeg Classic
צבע ידית	נירוסטה מוברשת
תא אחסון	דלת
רגליות	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

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	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 (עXרXג)	360X460X425 mm
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
דלת פנימית ניתקת	כן	סוג גריל	חשמלי
מס' כולל של דלתות זכוכית	4		

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
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

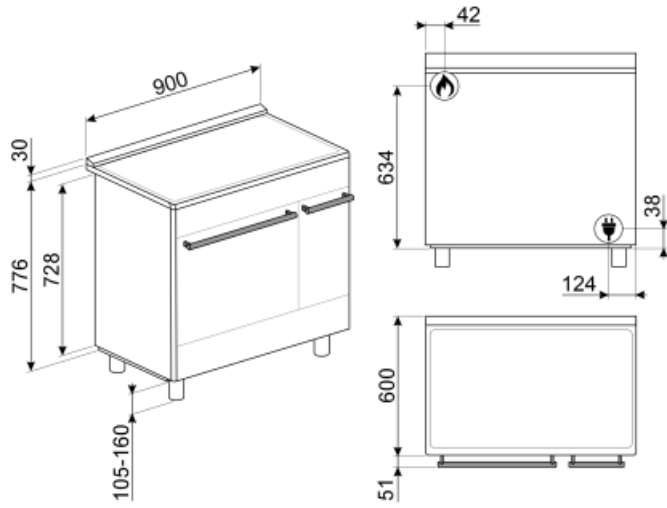
סוג גריל	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1		

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
(מתח 2 וולט)	380-415 V	בלוק הדקים	5 poles



Not included accessories



KITPC92X9

ס"מ, נירוסטה, לתנורי 60x60 משטח התזה 90
Concerto, תא תנור פירוליטי כפול



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

35 = עומק אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק =
ס"מ לא 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'ה
ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או
42 x גובה 1.8 x ביסקוויטים. מידות: אורך 42
רוחב 37.5 ס"מ



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.



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



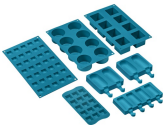
BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ

























SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ נמדדים מ, המוצר, ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A, 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>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 לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות</p>	 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים 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 לפרטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכך 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 ניזידים 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 לפרטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים 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 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>	 <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>

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור. |  | לתא התנור 4 רמות בישול שונות. |
|  | 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 קילוואט. |  | הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. |
|  | הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. |  | בקרה בכפתורים |

Benefit (TT)

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.

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.

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

אזור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר 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 (אבזר אופציונלי של)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזר 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