

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



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

סטנדרטי
 נירוסטה
 Classica
 Embossed
 נירוסטה
 Facia below the oven
 סאטין
 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
 Black
 אלקטרוני 5 לחצנים
 עם שני פסים אופקיים
 זכוכית מחזירת אור
 Smeg Classic
 נירוסטה מוברשת
 דלת
 כסף

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
 פונקציות בישול 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

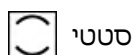
Bottom element + fan

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

1.00 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 -

3.00 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

אמייל 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

דלת פנימית ניתקת

כן

3 מס' דלתות זכוכית מחזירות
חום

תרמוסטט בטיחות

כן

החימום מושהה כשהדלת
פתוחה

כן

מערכת קירור

משיק

נעילת דלת במהלך ניקוי
פירוליטי

כן

מידות תא תנור לשימוש
(עXרXג)

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

מס' כולל של דלתות זכוכית	4	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	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 אפיייה רחב	1		

חיבור חשמלי

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

מתח 2 (וולט)

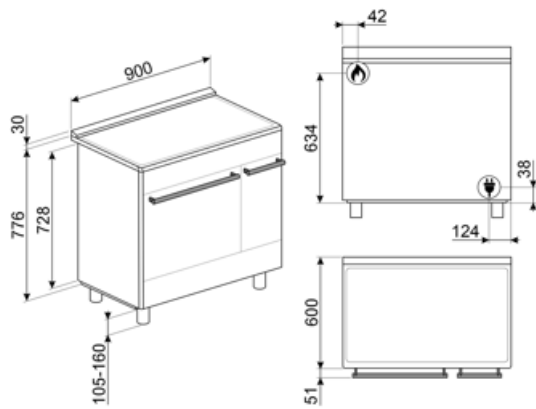
380-415 V

תקע

לא

סוג כבל החשמל המותקן

כך, שלב אחד



Compatible Accessories

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.



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



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



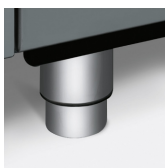
GTP

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



KITH95

וערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



KITPDQ

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



SFLK1

נעילת ילדים



GTT

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



KITPC92X9

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



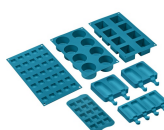
PALPZ

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



SMOLD

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

























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



Symbols glossary

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A, בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות 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 מבחון, 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 מזידים 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 מזידים 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 בישול 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, 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 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>

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו. |  | דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי. |
|  | תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור. |  | 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)

כיריים גז

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

פירוליטי

ניקוי קל של התנור הודות לפונקציית פירוליטי מיוחדת

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 (אבזר אופציונלי של AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזר 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