

C6CMXA8

מידה
מס' חללים עם תווית אנרגיה
מקור חום של תא התנור
סוג הכיריים
סוג תנור עיקרי
מערכת ניקוי תנור ראשי
קוד EAN

60x60 cm
1
חשמל
קרמי
אזור חום
ניקוי באדים
8017709158385



אסתטיקה



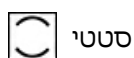
עיצוב	עיצוב מרובע
גימור לוח בקרה	נירוסטה ידידותית לטביעות אצבעות
סדרה עיצובית	Classica
לוגו	Assembled st/steel
צבע	נירוסטה
Logo position	Facia below the oven
מגן אחורי	כן
סדרה	Sinfonia
צבע כיריים	נירוסטה
כפתורי בקרה	Smeg Classic
צבע בקרות	נירוסטה

מס' בקרות	6
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
בסיס	נירוסטה

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

6



סטטי



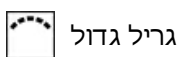
טורבו



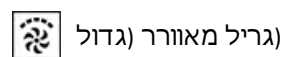
חסכוני



גריל קטן

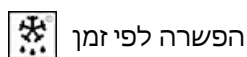


גריל גדול



(גריל מאזורר גדול)

פונקציות אחרות



הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

תוכניות אוטומטית

No

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



4 מספר אזורי בישול

0.75 kW - קדמי שמאלי - קרמיות - כפולות - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

1.20 kW - אחורי שמאלי - קרמיות - יחידות - Ø 14.0 cm

2.20 kW - אחורי ימני - קרמיות - ניתנות להרחבה - 26.5x17.0 cm

1.80 kW - קדמי ימני - קרמיות - יחידות - Ø 18.0 cm

מחונן אזור שנבחר

כן

מחונן חום שנותר

כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות

1

הנפח הנקי של תא התנור

72 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

פתח דלת

פתיחה כלפי מטה

דלת נתיקה

כן

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין

כן

דלת פנימית ניתקת

כן

מס' כולל של דלתות זכוכית

3

מס' דלתות זכוכית מחזירות חום

2

תרמוסטט בטיחות

כן

מערכת קירור

משיק

מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)

360x444x425 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

סוג גריל

חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר

כן

צליל התרעה לסיום הבישול

כן

טמפרטורה מינימלית

40 °C

טמפרטורה מרבית

260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



רשת תנור עליונה עם מעצור אחורי

1

מגש עמוק 20 מ"מ

1

מגש עמוק 40 מ"מ

1

רשת שתי וערב לגריל

1

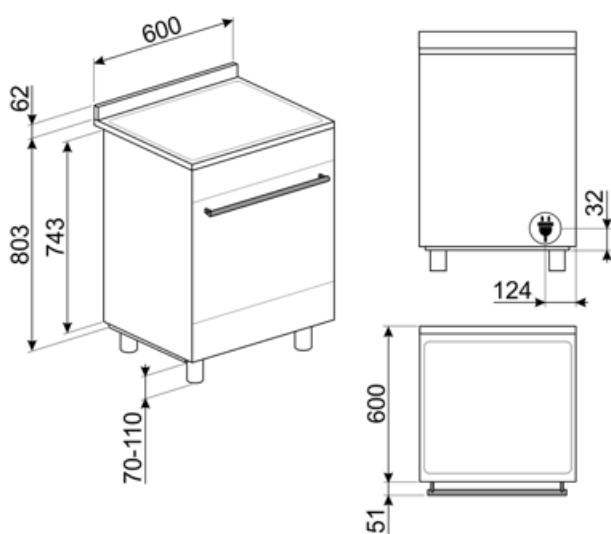
מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית

1

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	10400 W
זרם	29 A
מתח	220-240 V

תדר	50/60 Hz
בלוק הדקים	5 poles
תקע	לא



Compatible Accessories

BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



BNP608T

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



GTT

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



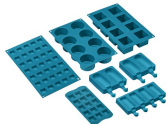
SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



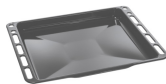
SMOLD

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



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



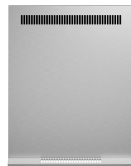
GTP

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



KITP60X9

משטח התזה, 90 ס"מ, נירוסטה, מתאים פירוליטיים Concerto לתנורי



SFLK1

נעילת ילדים

























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



Symbols glossary

 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</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>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>נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות. אצבעות שומרת על מראה חדש.</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>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 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 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>זכוכית קרמית: בסיס הכיריים עשוי מזכוכית קרמית. Hi-Light-החימום מתבצע על ידי גופי חימום ב.</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>פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידידות, מכיון שאין צורך בידידות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</p>	 <p>חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחווה נכבה.</p>
 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	 <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>
 <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p>	 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>