

# CO68GMA8

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

60x60 cm  
1  
חשמל  
גז  
אורור חום  
ניקוי באדים  
8017709150044  
A



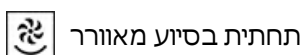
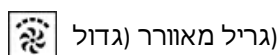
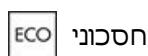
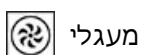
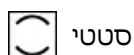
## אסתטיקה

סדרה עיצובית	Coloniale	צג	אנלוגי
צבע	פחם אבן	מס' בקרות	6
עיצוב	סטנדרטי	Serigraphy colour	Gold
דלת	זכוכית מלאה	ידית	Smeg Colonial
מכסה	זכוכית אפורה עם מסגרת שחורה	צבע ידית	פליז עתיק
סוג מעמדי מחבתות	שטוח בציפוי אמיל שחור מאט	סוג זכוכית רגליות	לבן שחור
צבע כיריים	פחם אבן	Logo	Silk screen
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	Logo position	Oven door
כפתורי בקרה	Smeg Colonial		
צבע בקרות	פליז עתיק		

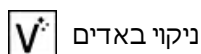
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

8



פונקציות ניקוי



## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

### 4 מספר אזורי בישול

גז - 3.50 kW - UR - קדמי שמאלי - גז

1.75 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה

1.75 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה

1.00 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	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאורר	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	2
הנפח הנקי של תא התנור	70 l	1 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	79 l	תרמוסטט בטיחות מערכת קירור	משיק
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מידות תא תנור לשימוש (ע"א)Xג	360X460X425 mm
מספר המדפים	5	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוגי מדפים	רשתות מתכת	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
הספק נורה	40 W	אלמנט גריל	1700 W
הגדרת זמן בישול	עצור	גריל גדול - הספק	2700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן		

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	40 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

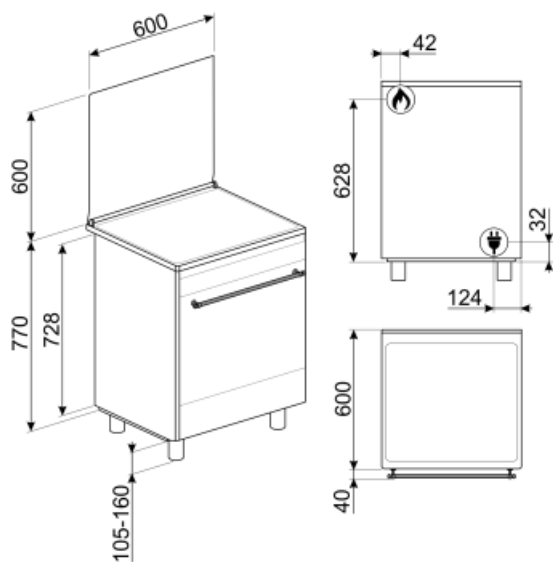
סוג גריל	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1		

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3000 W	אורך כבל חשמל	1150 cm
-------------------	--------	---------------	---------

זרם	13 A
מתח	220-240 V
Type of electric cable installed	Yes, Single phase

תדר	50 Hz
בלוק הדקים	3 poles



## Not included accessories



**BN640**

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"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.



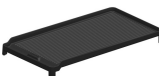
**AL60**

60 ס"מ Concert מגן אחורי מתאים לתנורי גז



**BG6090-1**

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Concerto



**GTP**

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



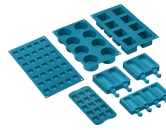
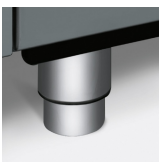
**PALPZ**

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



**KITH95**

וערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



**SMOLD**

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

**PPX6090-1**

לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי Concerto 90 ס"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



**KITPDQ**

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



**KITP60X9**

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



**GT1P-2**

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מ"מ מצוחצת AISI 430 מ"מ. חומר: נירוסטה.





**PRTX**

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



**BN620-1**

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"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.






















**SFLK1**

נעילת ילדים



## Symbols glossary (TT)

 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	 <p>דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>A: M: A+++ טע D/G, ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>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.</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>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>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 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, 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.</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>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>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>
 <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.</p>	 <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p>
 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	