CO68GMP9

מידה	60x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	1
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
מערכת ניקוי תנור ראשי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709157401
דרגת יעילות אנרגטית	A



אסתטיקה

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל קטן
- גריל גדול
- (גריל מאוורר (גדול
- תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

מספר אזורי בישול 4

קדמי שמאלי - גז – UR - 3.50 kW

אחורי שמאלי - גז – מהיר למחצה - 1.75 kW

אחורי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.75 kW

קדמי ימני - גז – AUX - 1.00 kW

סוג מבערי גז	סטנדרטי	**שסתומי בטיחות לגז**	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	**מכסי מבערים**	ציפוי אמייל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור

מס' נורות	1	**דלת פנימית ניתקת**	כן
מספר מאוורר	1	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	2
הנפח הנקי של תא התנור	70 l	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	1
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	79 l	**תרמוסטט בטיחות**	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מערכת קירור**	משיק
מספר המדפים	5	**מידות תא תנור לשימוש (ג)X(ר)X(ע)**	360X460X425 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
סוג נורה	להט	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
הספק נורה	25 W	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W
הגדרת זמן בישול	עצור	**אלמנט גריל**	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	**גריל גדול – הספק**	2700 W
דלת נתיקה	כן	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2000 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**סוג גריל**	חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

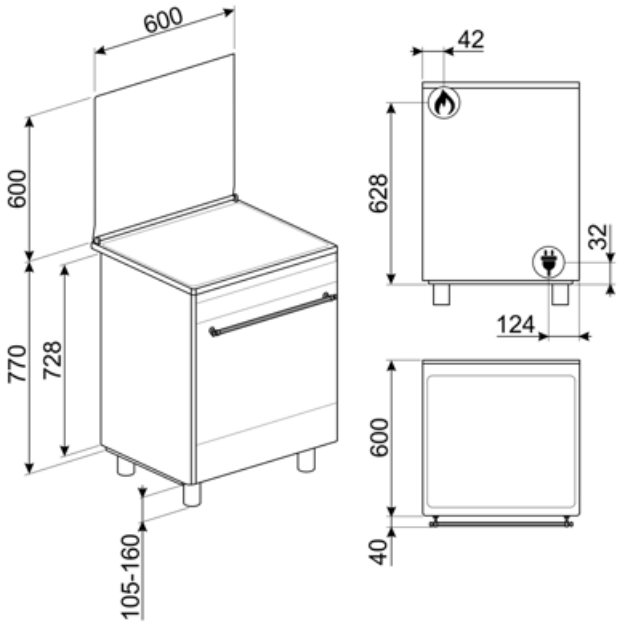
טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	40 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	260 °C

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	**תדר**	50 Hz
מתח	220-240 V	**בלוק הדקים**	3 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	**תקע**	לא



Compatible Accessories



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.



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 אמייל, עומק 40 מ"מ



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



AL60

מגן אחורי מתאים לתנורי גז Concert 60 ס"מ



BN620-1

מגש מצופה אמייל, 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



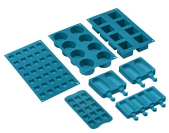
KITP60X9

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



PALPZ

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



SMOLD

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

Symbols glossary



A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ A+++- עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



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.



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.



חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.



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.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום Circogas: 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.



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.



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.



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.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



בקרה בכפתורים