

CO68GMP9

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
אזור חום
ניקוי באדים
8017709157401
A



אסתטיקה

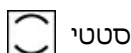


סדרה עיצובית	Coloniale	כפתורי בקרה	Smeg Colonial
עיצוב	סטנדרטי	צבע בקרות	פליז עתיק
צבע	שמנת	מס' בקרות	6
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	Serigraphy colour	Gold
Logo	Silk screen	צג	אנלוגי
Logo position	Oven door	דלת	עם אליפסה
מכסה	זכוכית אפורה עם מסגרת שחורה	סוג זכוכית	לבן
צבע כיריים	אמיל שמנת	ידית	Smeg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

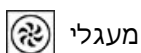
תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

8



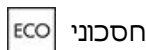
סטטי



מעגלי



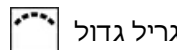
טורבו



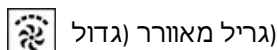
חסכוני



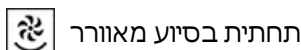
גריל קטן



גריל גדול



(גריל מאזור (גדול)



תחתית בסיוע מאזור

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

4 מספר אזורי בישול

UR - 3.50 kW - קדמי שמאלי - גז
 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - 1.75
 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה - 1.75
 AUX - 1.00 kW - 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	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 (ע"א)X(ג)	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

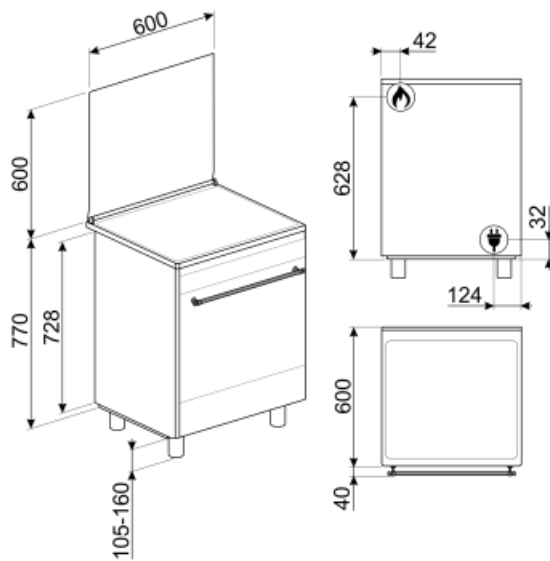
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3000 W
זרם	13 A
מתח	220-240 V
סוג כבל החשמל המותקן	כ, שלב אחד

אורך כבל חשמל	1150 cm
תדר	50 Hz
בלוק הדקים	3 poles



Not included 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.



GTP

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



BNP608T

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



KITH95

וערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



PPX6090-1

Concerto לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי 90 ס"מ



AL60

60 ס"מ Concerto מגן אחורי מתאים לתנורי גז



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או 42 מידות: אורך 1.8 x ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ.



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 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



BBQ

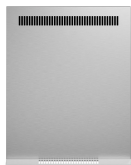
Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



PALPZ

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





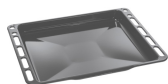
KITP60X9

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



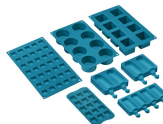
GTT

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
לשימוש בין $+230^{\circ}\text{C}$ עד -60°C . מזון.

Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	 <p>דלתות עם שתי 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>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.</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 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>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>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>
 <p>בקרה בכפתורים</p>	

Benefit (TT)

הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת

מאוררים 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.

ניקוי באדים

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן.

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

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

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 (אביזר אופציונלי של)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר 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