

# FS9608AS-1

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

90x60 cm  
1  
חשמל  
גז  
אורזור חום  
ניקוי באדים  
8017709310622



## אסתטיקה



סדרה עיצובית

סדרה

עיצוב

צבע

גימור לוח בקרה

Logo

Logo position

מגן אחורי

צבע כיריים

סוג מעמדי מחבתות

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

Classica

Concerto

סטנדרטי

פחם אבן

מתכת בציפוי אמיל

Assembled

Facia below the oven

כן

נירוסטה

ברזל יצוק

כפתורי בקרה

Smeg Classic

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

רגליות

בסיס

נירוסטה

8

Silver

מגע

עם שני פסים אופקיים

אליפסה

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

דלת

כסף

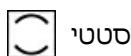
שחור

## תוכניות / פונקציות

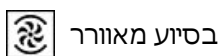
מס' פונקציות בשול

8

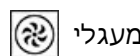
פונקציות בשול רגילות



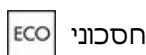
סטטי



בסיוע מאורר



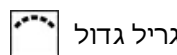
מעגלי



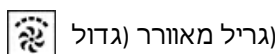
חסכוני



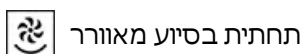
גריל קטן



גריל גדול



גריל מאורר (גדול)



תחתית בסיוע מאורר

## פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

### 6 מספר אזורי בישול

- UR - 4 kW - קדמי שמאלי - גז
- 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה
- 2.90 kW קדמי אמצעי - גז - מהירות
- AUX - 1.00 kW - אחורי אמצעי - גז
- 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה
- 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	2	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
מספר מאורר	2	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	2 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	126 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	עצור	אלמנט גריל	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2900 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 1550 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

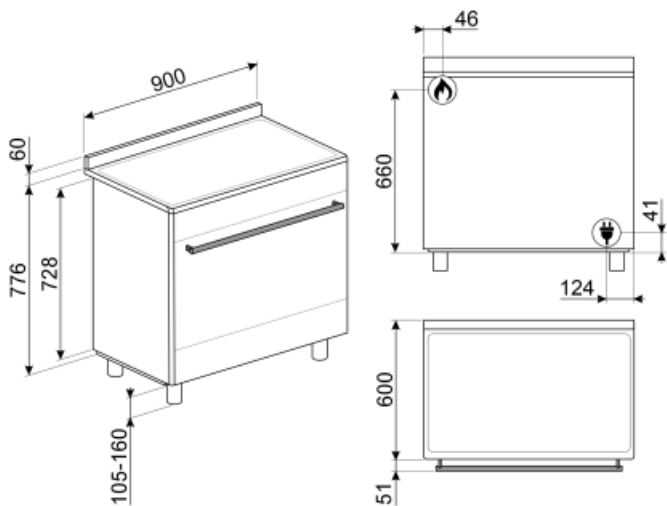
## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

## חיבור חשמלי

תקע	אוסטרליה (I)	סוג כבל החשמל המותקן	כנ, שלב אחד
דירוג חיבור חשמלי	3200 W	תדר	50/60 Hz
זרם	14 A	בלוק הדקים	3 poles
מתח	220-240 V		



## Not included accessories

### AIRFRY9

מושלמת לחיקוי AIRFRY. רשת מצלה אוויר של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

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



### KIT600SNL-9

רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי Concerto Opera 90 ס"מ



### BG6090-1

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Concerto



### KIT90X9-1

ס"מ, נירוסטה, לתנורי 60xממשטח התנור 90 Concerto



### PPX6090-1

Concerto לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי 90 ס"מ



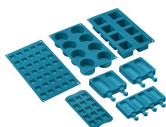
### PALPZ

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 מזון. לשימוש בין +230°C עד -60°C



### AL90X9

90 ס"מ Concert מגן אחורי מתאים לתנורי SX91



### GTP

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



### PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידידות. אבן עומק x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ 37.5 מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.

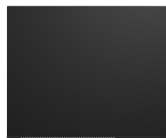


### BBQ9



### KIT90N9

BU 1-BM משטח התנור, 90 ס"מ, לתנורי



### KITH95

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), ונירוסטה



### KITPDQ

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

























### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</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>...</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 מפור 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>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</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 נקניקיות. 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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>תנורי גז מעניקים בקרת חום מיידית, 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>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 בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</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>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>



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה בכפתורים

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **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.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Double Turbine**

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

#### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

#### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

#### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

#### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

#### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils