# GP61X9



| | |
|---|---|
| **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** | פירוליטי |
| **קוד** EAN | 8017709181789 |
| **דרגת יעילות אנרגטית** | A |

## אסתטיקה

| | | | |
|---|---|---|---|
| **עיצוב** | סטנדרטי | **כפתורי בקרה** | Smeg Classic |
| **גימור לוח בקרה** | נירוסטה | **צבע בקרות** | נירוסטה |
| **סדרה עיצובית** | Classica | **מס' בקרות** | 6 |
| **לוגו** | Embossed | **Serigraphy colour** | Black |
| **צבע** | נירוסטה | **צג** | אלקטרוני 5 לחצנים |
| Logo position | Facia below the oven | **דלת** | זכוכית מלאה |
| **גימור** | סאטין | **סוג זכוכית** | זכוכית מחזירת אור |
| **מגן אחורי** | כן | **ידית** | Smeg Classic |
| **סדרה** | Concerto | **צבע ידית** | נירוסטה מוברשת |
| **צבע כיריים** | נירוסטה | **תא אחסון** | דלת |
| **סוג מעמדי מחבתות** | ברזל יצוק | **רגליות** | כסף |
| **סוג הגדרת בקרות** | כפתורי בקרה | | |

## תוכניות / פונקציות

**מס' פונקציות בישול** 9

**פונקציות בישול רגילות**

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

**פונקציות ניקוי**

פירוליטי

## 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 | **מס' כולל של דלתות זכוכית** | 4 |
| **מספר מאוורר** | 1 | **מס' דלתות זכוכית מחזירות חום** | 3 |
| **הנפח הנקי של תא התנור** | 70 l | **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **הנפח ברוטו של תא התנור הראשון** | 79 l | **החימום מושהה כשהדלת פתוחה** | כן |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד | **מערכת קירור** | משיק |
| **מספר המדפים** | 5 | **נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי** | כן |
| **סוגי מדפים** | רשתות מתכת | **מידות תא תנור לשימוש (ג)רחXעXע** | 360X460X425 mm |
| **סוג נורה** | הלוגן | **בקרת טמפרטורה** | אלטרומכני |
| **הספק נורה** | 40 W | **גוף חימום תחתון – הספק** | 1200 W |
| **הגדרת זמן בישול** | הפעלה ועצירה | **גוף חימום עליון – הספק** | 1000 W |
| **אור כשדלת התנור פתוחה** | כן | **אלמנט גריל** | 1700 W |
| **דלת נתיקה** | כן | **גריל גדול – הספק** | 2700 W |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן | **גוף חימום מעגלי – הספק** | 2000 W |
| **דלת פנימית ניתקת** | כן | **סוג גריל** | חשמלי |

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

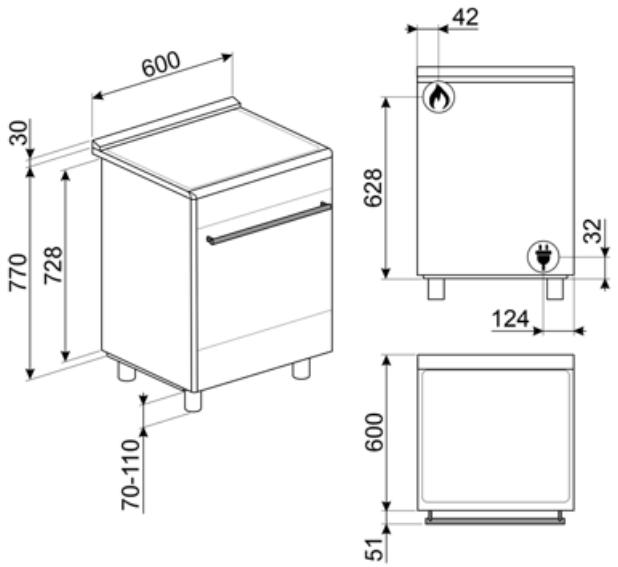
| | | | |
|---|---|---|---|
| **טיימר** | כן | **טמפרטורה מינימלית** | 50 °C |
| **צליל התרעה לסיום הבישול** | כן | **טמפרטורה מרבית** | 280 °C |

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

| | | | |
|---|---|---|---|
| **רשת עם מעצור אחורי וצדי** | 2 | **רשת שתי וערב לגריל** | 1 |
| **מגש עמוק 40 מ"מ** | 1 | **מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית** | 1 |

## חיבור חשמלי

| | | | |
|---|---|---|---|
| **דירוג חיבור חשמלי** | 3000 W | **אורך כבל חשמל** | 115 cm |
| **זרם** | 13 A | **תדר** | 50/60 Hz |
| **מתח** | 220-240 V | **בלוק הדקים** | 3 poles |
| **מתח (וולט)** | 2 | **תקע** | לא |
| **סוג כבל החשמל המותקן** | כן, שלב אחד | | |



# 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.



### 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



### KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



### SFLK1

נעילת ילדים



### 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 מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



### KITH95

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), ונירוסטה



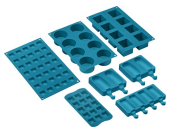
### KITPAX

רגליות להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה, מתאימות לתנורי Master, Sinfonia ו-Concerto



### 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



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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.



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



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.



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.



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.



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.




הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.




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



בקרה בכפתורים