

# SSA60MWH2

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  
8017709333683  
A



## אסתטיקה



**עיצוב**  
גימור לוח בקרה  
סדרה עיצובית  
לוגו  
צבע  
Logo position  
גימור  
מגן אחורי  
סדרה  
צבע כיריים  
סוג מעמדי מחבתות

סטנדרטי  
מתכת בציפוי אמיל  
Classica  
Assembled  
לבן  
Facia below the oven  
מבריק  
כן  
Concerto  
נירוסטה  
ברזל יצוק

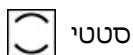
**סוג הגדרת בקרות**  
**כפתורי בקרה**  
**צבע בקרות**  
**מס' בקרות**  
Serigraphy colour  
**דלת**  
**סוג זכוכית**  
**ידית**  
**צבע ידית**  
**תא אחסון**  
**רגליות**

כפתורי בקרה  
Smeg Classic  
נירוסטה  
7  
Black  
עם שני פסים אופקיים  
אליפסה  
Smeg Classic  
נירוסטה מוברשת  
דלת  
כסף

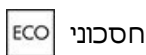
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

6



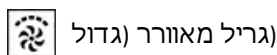
סטטי



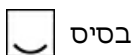
חסכוני



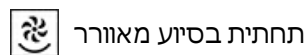
גריל גדול



(גריל מאורר גדול)

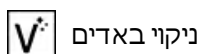


בסיס



תחתית בסיוע מאורר

**פונקציות ניקוי**



ניקוי באדים

## 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



מספר מאורר	1	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח הנקי של תא התנור	70 l	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	79 l	2 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
חומר תא התנור	אמיל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות	כן
מספר המדפים	5	מערכת קירור	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (ע"א)Xג	360X460X425 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	Contaminuti + fine cottura	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	אלמנט גריל	1700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	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

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

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
-------------------------	---	-----------------	---

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	2200 W	אורך כבל חשמל	115 cm
זרם	10 A	תדר	50/60 Hz

---

מתח 220-240 V  
סוג כבל החשמל המותקן כן, שלב אחד

בלוק הדקים  
תקע

3 poles  
לא

## Compatible 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.



### AL60

60 ס"מ Concert מגן אחורי מתאים לתנורי גז



### BN620-1

מגש מצופה אמיל, 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



### 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 אמיל, 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



### KITPDQ

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

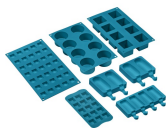


### SFLK1

נעילת ילדים



## SMOLD
























סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין  $-60^{\circ}\text{C}$  עד  $+230^{\circ}\text{C}$

## 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 גובה  $1.8 \times$  או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 רוחב 37.5 ס"מ  $\times$

## Symbols glossary

 <p>A: מ D/G, תד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A, בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים</p>
 <p>דלתות עם שלוש 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>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>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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של גזידים ותבשילים</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>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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון</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>פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיות, 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>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>	