

SSA60MX2

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
8017709333690
A



אסתטיקה

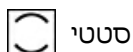


סדרה עיצובית	Classica	צבע בקרות	נירוסטה
סדרה	Concerto	מס' בקרות	7
צבע	נירוסטה	Serigraphy colour	Black
גימור	סאטין	ידית	Smeg Classic
עיצוב	סטנדרטי	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
דלת	עם שני פסים אופקיים	סוג זכוכית	אליפסה
מגן אחורי	כן	רגליות	כסף
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	תא אחסון	דלת
צבע כיריים	נירוסטה	Logo	Assembled
גימור לוח בקרה	נירוסטה	Logo position	Facia below the oven
כפתורי בקרה	Smeg Classic		

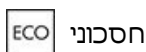
תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

6



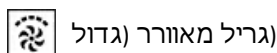
סטטי



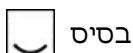
חסכוני



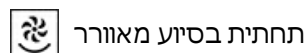
גריל גדול



(גריל מאורר גדול)

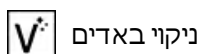


בסיס



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
-------------------------	---	-----------------	---

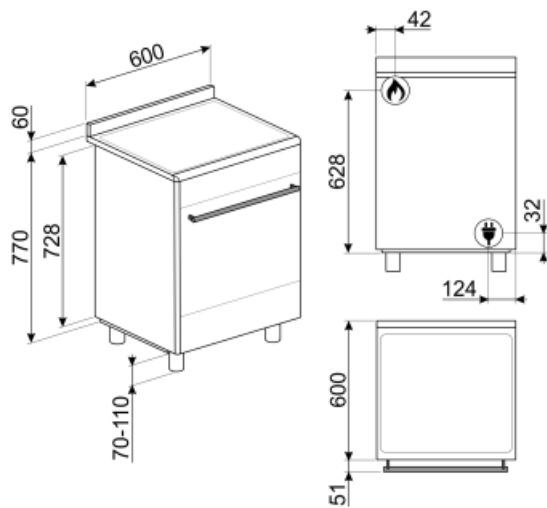
חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	2200 W	אורך כבל חשמל	120 cm
זרם	10 A	תדר	50/60 Hz

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

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



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



GTT

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



SFLK1

נעילת ילדים



BNP608T

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



KITH95

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



PPX6090-1

לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי Concerto 90 ס"מ



AL60

מגן אחורי מתאים לתנורי Concerto 60 ס"מ



STONE

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



KITP60X9

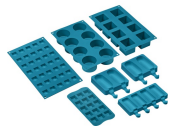
משטח התזה, 90 ס"מ, נירוסטה, מתאים פירוליטיים Concerto לתנורי



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ
























SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: מ D/G, ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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 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.</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 ניידים 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, 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.</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>	

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

Induction offers fast cooking and precise temperature control

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.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

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)

Knobs control

Easy and intuitive timer setting with a elegant knobs

Storage compartment

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