CP60ITVN



מידה	60x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	1
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	השראה
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
מערכת ניקוי תנור ראשי	פירוליטי
קוד EAN	8017709302566
דרגת יעילות אנרגטית	A

אסתטיקה

DIGI screen

עיצוב	סטנדרטי	**צבע בקרות**	נירוסטה
גימור לוח בקרה	זכוכית	**מס' בקרות**	2
סדרה עיצובית	Selezione	**Serigraphy colour**	Silver
לוגו	Silk screen	**צג**	מגע
צבע	שחור	**דלת**	זכוכית מלאה
Logo position	Oven door	**סוג זכוכית**	שחור
גימור	מבריק	**ידית**	Smeg Selezione
מגן אחורי	כן	**צבע ידית**	נירוסטה מוברשת
סדרה	Concerto	**תא אחסון**	דלת
צבע כיריים	נירוסטה	**רגליות**	שחור
כפתורי בקרה	Smeg Selezione		

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

אפשרויות כיריים בתנורים

נעילת בקרות	כן
מצב לצריכת חשמל מוגבלת	כן
מצב לצריכת חשמל מוגבלת בוואט	3100, 4500, 7000 W

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

מספר אזורי בישול 4

2.10 - אינדוקציה – יחידה - קדמי שמאלי - 2.30 kW - Booster - Ø 21.0 cm

1.20 - אינדוקציה – יחידה - אחורי שמאלי - 1.40 kW - Booster - Ø 18.0 cm

2.10 - אינדוקציה – יחידה - אחורי ימני - 2.30 kW - Booster - Ø 21.0 cm

1.20 - אינדוקציה – ענקית - קדמי ימני - 1.40 kW - Booster - Ø 18.0 cm

כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן
חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
מחוון אזור שנבחר	כן
מחוון חום שנותר	כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור

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

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

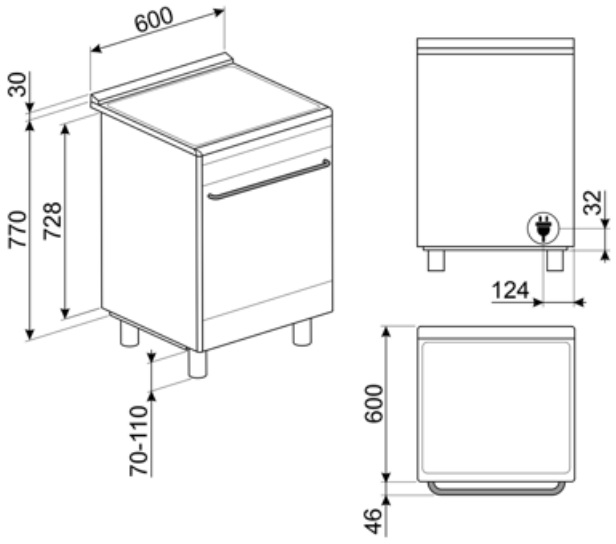
טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	280 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	10000 W	**תדר**	50/60 Hz
זרם	44 A	**בלוק הדקים**	5 poles
מתח	220-240 V	**תקע**	לא
וולט) 2 מתח)	380-415 V		



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.

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.

BN620-1



מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ

BN640



מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

BNP608T



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

GTP



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

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 לתנורי פירוליטיים Concerto

KITPAX



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

KITPD



רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים

PALPZ



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

SCRP



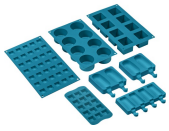
כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

SFLK1



נעילת ילדים

SMOLD



סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת +230°C עד -60°C מזון. לשימוש בין

Symbols glossary



A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ A+++- עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים



התקנה בערימה: התקנה בערימה



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



אזור ענק: האזור הענק מעניק מקום רב יותר וגמישות רבה יותר.



אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.



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.



הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.



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.



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.



חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



...