

# CP60ITVN

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  
השראה  
אזור חום  
פירוליטי  
8017709302566  
A



## אסתטיקה



סדרה עיצובית

סדרה

עיצוב

צבע

גימור

גימור לוח בקרה

Logo

Logo position

מגן אחורי

צבע כיריים

כפתורי בקרה

Selezione

Concerto

סטנדרטי

שחור

מבריק

זכוכית

Silk screen

Oven door

כן

נירוסטה

Smeg Selezione

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

רגליות

נירוסטה

2

Silver

מגע

זכוכית מלאה

שחור

Smeg Selezione

נירוסטה מוברשת

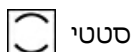
דלת

שחור

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול  
פונקציות בשול רגילות

9



סטטי



בסיוע מאוורר



מעגלי



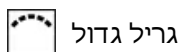
טורבו



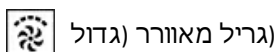
חסכוני



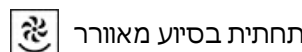
גריל קטן



גריל גדול

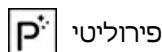


(גריל מאוורר) גדול



תחתית בסיוע מאוורר

## פונקציות ניקוי



## אפשרויות כיריים בתנורים



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

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



### 4 מספר אזורי בישול

2.10 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

1.20 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

2.10 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

1.20 - ענקית - אינדוקציה - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

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

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



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

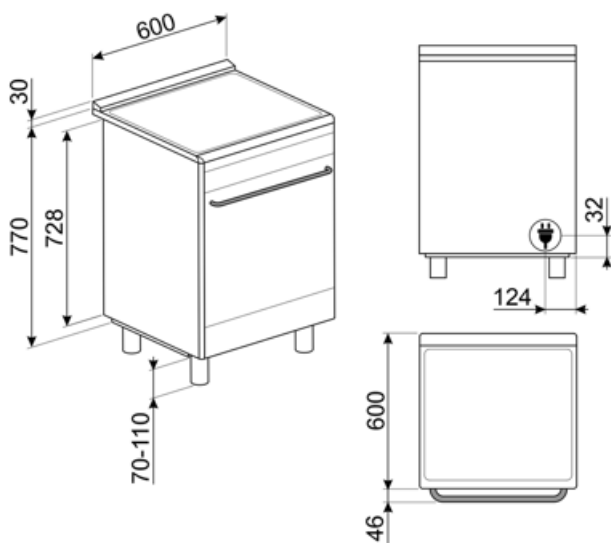
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	280 °C

## 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	(מתח 2 וולט)	380-415 V
זרם	44 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 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



### BNP608T

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



### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



### 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



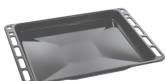
### KITP60X9

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



### BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

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



### BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



### KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



### 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 x או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ x



### KITPAX

רגליות להארכת גובה (950 מ"מ), Master, נירוסטה, מתאימות לתנורי Sinfonia 1-Concerto



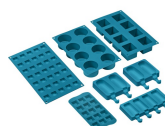
### GTT

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























### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	 <p>A: מ D/G, ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A+++ בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
 <p>...</p>	 <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.</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 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>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 וכך 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 תוצאות 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 נקניקות. 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, נקניקות וכך 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>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 להיזי את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</p>	 <p>אזור ענק: האזור הענק מעניק מקום רב יותר וגמישות רבה יותר.</p>
 <p>הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.</p>	 <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.</p>



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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.



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



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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

---

## Benefit (TT)

---

### הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת מאוררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

### כיריים אינדוקציה

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

### שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת

### טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב

### חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

### אוורור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

### פירוליטי

ניקוי קל של התנור הודות לפונקציית פירוליטי מיוחדת

### אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

### גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

### זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

### בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

### דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

---

**AirFry (אבזר אופציונלי של AIRFRY)**

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזר אופציונלי

**(מנגל (אבזר אופציונלי**

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אבזר מנגל אופציונלי

**(אבן פיצה (אבזר אופציונלי**

(אופציונלי STONE אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אבזר

**תא אחסון**

יותר מקום אחסון הודות לתא התחתון, מושלם לאחסון אבזרים או כלי בישול