

SPSK60IB9

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
8017709265816
A



אסתטיקה



סדרה עיצובית	Classica	צבע בקרות	נירוסטה
סדרה	Concerto	מס' בקרות	6
עיצוב	סטנדרטי	Serigraphy colour	Black
צבע	לבן	צג	מגע
גימור לוח בקרה	נירוסטה	דלת	עם שני פסים אופקיים
Logo	Assembled st/steel	סוג זכוכית	זכוכית מחזירת אור
Logo position	Facia below the oven	ידית	Smeg Classic
מגן אחורי	כן	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
צבע כיריים	נירוסטה	תא אחסון	דלת
כפתורי בקרה	Smeg Classic	רגליות	כסף

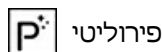
תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

9

סטטי	בסיוע מאזור	מעגלי
טורבו	חסכוני	גריל קטן
גריל גדול	(גריל מאזור) גדול	תחתית בסיוע מאזור

פונקציות ניקוי



אפשרויות כיריים בתנורים



נעילת בקרות	כן	מצב לצריכת חשמל	3000, 4500, 7400 W
מצב לצריכת חשמל מוגבלת	כן	מוגבלת בוואט	
		אופציית מולטיזון	כן

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



4 מספר אזורי בישול

- 1.60 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 1.85 kW - 21.1x19.1 cm
- 2.10 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 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

מס' אזורי בישול עם בוסטר	4	חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחוון אזור שנבחר	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן	מחוון חום שנתר	כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
מספר מאורר	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 (עXרXג)	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
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
דלת פנימית ניתקת	כן		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

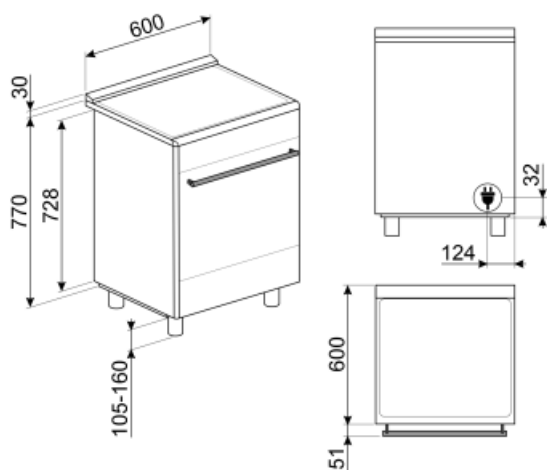
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	בחון בשר	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	נעילת ילדים	1
רשת שתי וערב לגריל	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	10400 W	סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד
זרם	46 A	סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים
מתח	220-240 V	תדר	50/60 Hz
(מתח 2 וולט)	380-415 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



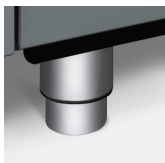
BNP608T

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



KITH95

וערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



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.



TPKPLATE

פלטה אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. ממדים: 240 מ"מ x 410



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

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



GRILLPLATE

מחבת פסים אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול בשר, גבינה 240 מ"מ x וירקות. ממדים: 410



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



STONE

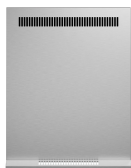
אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים גובה 1.8 x או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 רוחב 37.5 ס"מ x



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



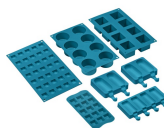
GTT

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



BN640





















מגש מצופה אמיל, עומק 40 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 (TT)

 מיזוג אוטומטי של אזורים לאזור גדול יותר	 בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי
 נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי	 A+++ D/G: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A, בהתאם למשפחת המוצרים
 התקנה בערימה: התקנה בערימה	 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים
 ...	 ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית
 ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל	 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
 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	 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
 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	 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
 חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון	 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
 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	 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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון
 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	 אזור ענק: האזור הענק מעניק מקום רב יותר וגמישות רבה יותר

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה. |  | אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשאה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים. |
|  | 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 מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה. |
|  | 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. | | |

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.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

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

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

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)

Storage compartment

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