CPF92IMX



מידה	90x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	השראה
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
סוג תנור שני	סטטי
מערכת ניקוי תנור ראשי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709297343
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A

אסתטיקה

גימור לוח בקרה	נירוסטה ידידותית לטביעות אצבעות
סדרה עיצובית	Portofino
לוגו	Assembled st/steel
צבע	נירוסטה
Logo position	Facia below the oven
גימור	סאטין
צבע כיריים	נירוסטה
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה
כפתורי בקרה	Smeg Portofino
צבע בקרות	נירוסטה

מס' בקרות	8
Serigraphy colour	Black
צג	מגע
דלת	עם מסגרת
סוג זכוכית	אפור
ידית	Smeg Portofino
צבע ידית	נירוסטה מוברשת
תא אחסון	דלת
רגליות	שחור

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	7
פונקציות בישול רגילות	

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- חסכוני
- גריל גדול
- גריל מאוורר (גדול)
- תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות אחרות


הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי


ניקוי באדים

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 3

פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני


סטטי


גריל קטן


תחתית

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

מספר אזורי בישול 5

2.10 - אינדוקציה – מולטיזון קדמי שמאלי - 21.0x19.0 cm - Booster 2.30 kW

1.60 - אינדוקציה – מולטיזון אחורי שמאלי - 21.0x19.0 cm - Booster 1.85 kW

2.30 - אינדוקציה – יחידה אמצעי - Ø 27.0 cm - Booster 3.00 kW

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

2.30 - אינדוקציה – יחידה קדמי ימני - Ø 21.0 cm - Booster 3.00 kW

מספר אזורים גמישים 1

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	3
מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
תרמוסטט בטיחות	כן
מערכת קירור	משיק
מידות תא תנור לשימוש (ג)רXעXע	360X460X425 mm
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
גוף חימום עליון – הספק	1000 W
אלמנט גריל	1700 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**	260 °C

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



מספר מאוורר	1	**דלת פנימית ניתקת**	כן
הנפח הנקי של תא התנור השני	35 l	**מס' כולל של זכוכיות דלתות**	3
הנפח ברוטו של תא התנור השני	36 l	**מס' זכוכית דלתות מחזירות חום**	2
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**תרמוסטט בטיחות**	כן
מספר המדפים	4	**מערכת קירור**	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**מידות תא תנור לשימוש (ג)X(ר)X(ע)**	311x206x418 mm
מס' נורות	1	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
סוג נורה	להט	**גוף חימום תחתון – הספק**	700 W
הספק נורה	25 W	**גוף חימום עליון – הספק**	600 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**אלמנט גריל – הספק**	1300 W
דלת נתיקה	כן	**גריל גדול – הספק**	1900 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**סוג גריל**	חשמלי

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C	**טמפרטורה מרבית**	245 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



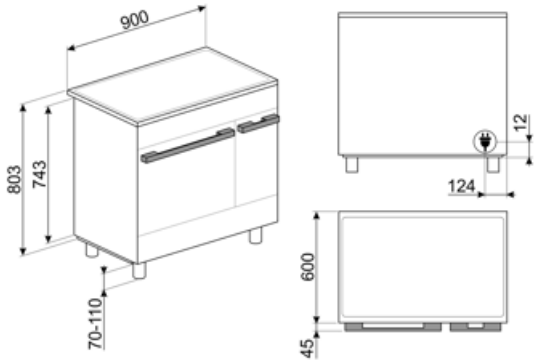
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	**מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה**	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
מגש אפייה רחב	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	11000 W	**סוג כבל חשמל**	כן, שניים ושלושה שלבים
זרם	33 A	**תדר**	50/60 Hz
מתח	220-240 V	**בלוק הדקים**	5 poles
מתח (וולט) 2	380-415 V	**תקע**	לא


900
803
743
70-110
12
124
600
45

Compatible Accessories



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



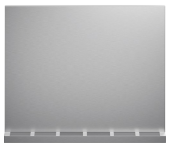
GTP

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



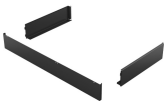
GTT

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



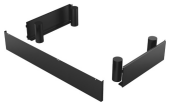
KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים ל-Sinfonia ו Portofino, Master לתנורי



KITH900CPF9

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110



KITH95CPF9

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי Portofino



KITPAX

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



KITPBX

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)



KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



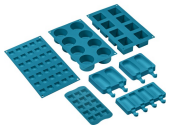
SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



SFLK1

נעילת ילדים



SMOLD

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

Symbols glossary



מיזוג אוטומטי של אזורים לאזור גדול יותר



התקנה בערימה: התקנה בערימה



הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.



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



נירוסטה נגד טביעות אצבעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש.



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.



גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.



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.



אור



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



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



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



דלתות עם שלוש 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.



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.



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.



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.

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.



לתא התנור 4 רמות בישול שונות.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל .Cבתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



...



בקרה בכפתורים

Benefit (TT)

כיריים אינדוקציה

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת

באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

ניקוי באדים

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן.

שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת

תא אחסון

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

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.

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

אוורור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת וזרימת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

בקרה אלקטרונית

בקרה אלקטרונית לניהול תזמון טמפרטורה ואחידות חום

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכוונות

AirFry (**אביזר אופציונלי של** AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

דלת קרה

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

(אבן פיצה (אביזר אופציונלי

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

(מנגל (אביזר אופציונלי

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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב