# CPF9IPOG

| | |
|---|---|
| **מידה** | 90x60 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 | 8017709240745 |
| **דרגת יעילות אנרגטית** | A+ |



## אסתטיקה

| | | | |
|---|---|---|---|
| **עיצוב** | צמוד | **מס' בקרות** | 7 |
| **גימור לוח בקרה** | מתכת בציפוי אמייל | Serigraphy colour | Black |
| **סדרה עיצובית** | Portofino | **צג** | TFT |
| **לוגו** | Assembled st/steel | **דלת** | עם מסגרת |
| **צבע** | ירוק זית | **סוג זכוכית** | אפור |
| Logo position | Facia below the oven | **ידית** | Smeg Portofino |
| **מגן אחורי** | כן | **צבע ידית** | צבוע |
| **צבע כיריים** | נירוסטה | **תא אחסון** | דחיפה-משיכה |
| **סוג הגדרת בקרות** | כפתורי בקרה | **רגליות** | שחור |
| **כפתורי בקרה** | Smeg Portofino | **בסיס** | שחור |
| **צבע בקרות** | נירוסטה | | |

## תוכניות / פונקציות

| | |
|---|---|
| **מס' פונקציות בישול** | 10 |

**פונקציות בישול רגילות**

 סטטי

 בסיוע מאוורר

 מעגלי

 טורבו

 חסכוני

 גריל קטן

 גריל גדול

 (גריל מאוורר (גדול

 בסיס

 תחתית בסיוע מאוורר

**פונקציות אחרות**

 הפשרה לפי זמן

 הפשרה לפי משקל

 התפחה סופית

 שבת

**פונקציות ניקוי**

 פירוליטי

 חסכוני פירוליטי

| | |
|---|---|
| **תוכניות אוטומטית** | 20 |

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



**מספר אזורי בישול** 5

קדמי שמאלי - אינדוקציה – יחידה - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

אחורי שמאלי - אינדוקציה – יחידה - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

אמצעי - אינדוקציה – יחידה - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

אחורי ימני - אינדוקציה – יחידה - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

קדמי ימני - אינדוקציה – יחידה - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

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

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



| | | | |
|---|---|---|---|
| **מס' נורות** | 2 | **מס' כולל של דלתות זכוכית** | 4 |
| **מספר מאוורר** | 3 | **מס' דלתות זכוכית מחזירות חום** | 3 |
| **הנפח הנקי של תא התנור** | 115 l | **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **הנפח ברוטו של תא התנור הראשון** | 129 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 | | |
| **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 |

| | |
|---|---|
| **מידות תא תנור לשימוש (ג)Xר(ע)** | 371x724x418 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלקטרוני |
| **גוף חימום תחתון – הספק** | 1700 W |
| **גוף חימום עליון – הספק** | 1200 W |
| **אלמנט גריל** | 1700 W |
| **גריל גדול – הספק** | 2900 W |
| **גוף חימום מעגלי – הספק** | 2 x 1850 W |
| **סוג גריל** | חשמלי |
| **מערכת סגירה רכה** | כן |

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

| | |
|---|---|
| **טיימר** | כן |
| **צליל התרעה לסיום הבישול** | כן |

| | |
|---|---|
| **טמפרטורה מינימלית** | 50 °C |
| **טמפרטורה מרבית** | 260 °C |

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



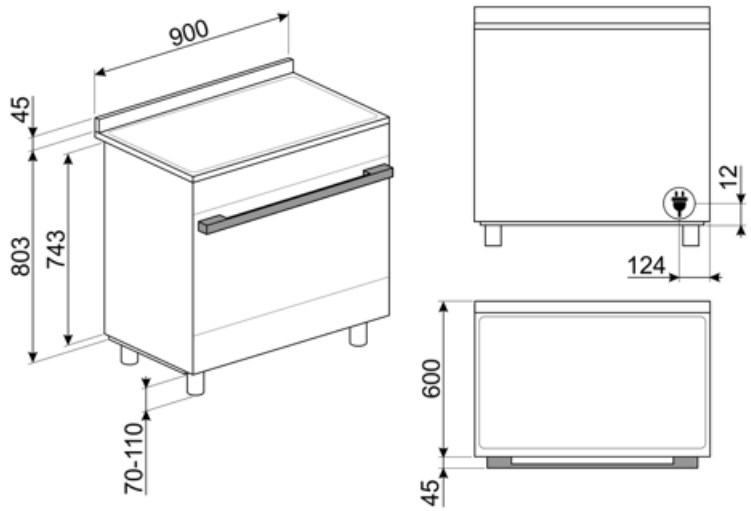
| | |
|---|---|
| **רשת עם מעצור אחורי וצדי** | 1 |
| **מגש עמוק 20 מ"מ** | 1 |
| **מגש עמוק 40 מ"מ** | 1 |

| | |
|---|---|
| **רשת שתי וערב לגריל** | 1 |
| **מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית** | 1 |

## חיבור חשמלי

| | |
|---|---|
| **דירוג חיבור חשמלי** | 11400 W |
| **זרם** | 50 A |
| **מתח** | 220-240 V |
| **מתח (וולט) 2** | 380-415 V |
| **סוג כבל החשמל המותקן** | כן, שלב אחד |

| | |
|---|---|
| **סוג כבל חשמל** | כן, שניים ושלושה שלבים |
| **תדר** | 50/60 Hz |
| **בלוק הדקים** | 5 poles |
| **תקע** | לא |


900
45
803
743
70-110
12
124
600
45

# Compatible Accessories

### AIRFRY9



מושלמת לחיקוי .AIRFRY רשת מצלה אוויר של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.

### BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

### BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

### BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

### GRILLPLATE



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

### GTP



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

### GTT



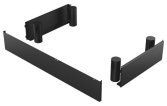
מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ""מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה

### KIT600CPF9P



רצועת כיסוי לצד האחורי של הכיריים, 90 ס"מ עם Portofino מתאימה לתנורי תנור פירוליטי

### KITH95CPF9



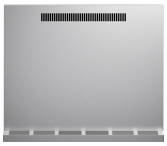
ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי Portofino

### KITPBX



רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)

### KITPC9X9



משטח התזה, 90 ס"מ, לתנורי Sinfonia ו-Portofino פירוליטיים

### KITPD



רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים

### PALPZ



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

### SCRP



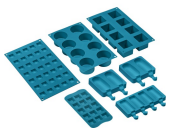
כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

### SFLK1



נעילת ילדים

### SMOLD



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

### TPKPLATE



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

# Symbols glossary



טכנולוגיית שלושה מאווררים: התנור מצויד במערכת בלעדית של שלושה מאווררים, שביחד עם ההספק המשופר של המנועים מעניקה ביצועי בישול מעולים. שני המאווררים הצדיים הגדולים מפזרים את האוויר של המתחם החיצוני של תא התנור והמאוורר האמצעי הקטן יותר מגדיל את האוורור על ידי יצירת מערבולת אנכית של חום. בהתאם לכך, הטמפרטורה שבתוך תא התנור אחידה ומאפשרת למזון להתבשל בכל חמש הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה



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.



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.



מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית :A+ הביצועים .A 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



בקרה בכפתורים



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



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום :Circogas 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.



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.



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.



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 את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.



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.




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.



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



מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה Cאוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.



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




...