

CPF9IPOR

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

90x60 cm
1
חשמל
השראה
אזור חום
פירוליטי
8017709240752
A+






אסתטיקה

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

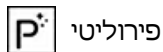
תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

10

| | | |
|---|--|--|
|  סטטי |  בסיוע מאוורר |  מעגלי |
|  טורבו |  חסכוני |  גריל קטן |
|  גריל גדול |  (גריל מאוורר) גדול |  בסיס |
|  תחתית בסיוע מאוורר | | |

פונקציות ניקוי



פירוליטי



חסכוני פירוליטי

תוכניות אוטומטית

20

פונקציות אחרות



הפשרה לפי זמן



הפשרה לפי משקל



התפחה סופית



שבת

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

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

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

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

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

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

כיבוי אוטומטי בעת

כן

מחוון אזור שנבחר

כן

התחממות-יתר

מחוון חום שנותר

כן

זיהוי מחבת אוטומטי

כן

חיווי הקוטר המינימלי של המחבת

כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות

2

מספר מאורר

3

הנפח הנקי של תא התנור

115 l

הנפח ברוטו של תא התנור

129 l

הראשון

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

כן

לחלוטין

דלת פנימית ניתקת

כן

מס' כולל של דלתות

4

זכוכית

מס' דלתות זכוכית מחזירות

3

חום

תרמוסטט בטיחות

כן

החימום מושהה כשהדלת

כן

פתוחה

מערכת קירור

משיק

נעילת דלת במהלך ניקוי

כן

פירוליטי

מידות תא תנור לשימוש (ע)X(ג)

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 | טמפרטורה מינימלית | 50 °C |
| צליל התרעה לסיום הבישול | כן | טמפרטורה מרבית | 260 °C |

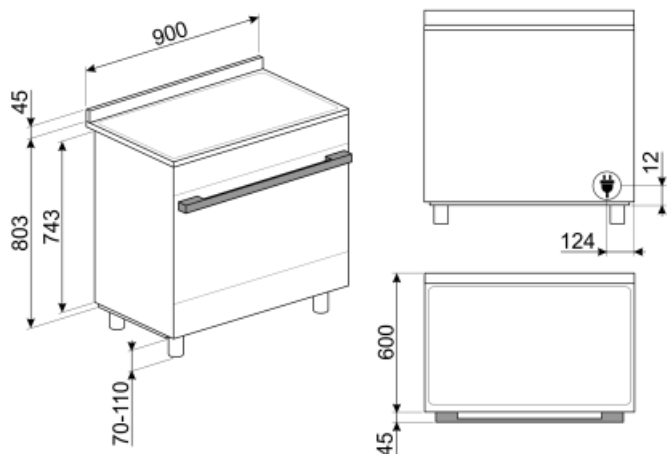
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



| | | | |
|-------------------------|---|-------------------------------|---|
| רשת עם מעצור אחורי וצדי | 1 | רשת שתי וערב לגריל | 1 |
| מגש עמוק 20 מ"מ | 1 | מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית | 1 |
| מגש עמוק 40 מ"מ | 1 | | |

חיבור חשמלי

| | | | |
|-------------------|-----------|----------------------------------|-----------------------------|
| דירוג חיבור חשמלי | 11400 W | Type of electric cable installed | Yes, Single phase |
| זרם | 50 A | סוג כבל חשמל | Yes, Double and Three Phase |
| מתח | 220-240 V | תדר | 50/60 Hz |
| (מתח 2 וולט) | 380-415 V | בלוק הדקים | 5 poles |



Not included accessories



KITH95CPF9

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



GTP

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



GRILLPLATE

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



KIT600CPF9P

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



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



GT1P-2

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מ"מ. חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



PALPZ

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



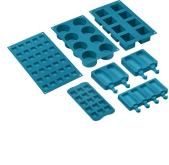
SMOLD

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



SFLK1





















נעילת ילדים














PRTX

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

Symbols glossary (TT)

| | |
|---|--|
|  <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A. הביצועים 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p> |  <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p> |
|  <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p> |  <p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה.</p> |
|  <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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 מסייע 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 וכן הלאה.</p> |  <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים ותבשילים.</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 זמני 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 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.</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 להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</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> |
|  <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p> |  <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p> |

- | | | | |
|---|--|---|---|
|  | תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור. |  | פירוליטיט: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור. |
|  | פירוליטיט: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות. |  | מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה באוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין |
|  | 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, המחווין נכבה. |  | שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל |
|  | לתא התנור 5 רמות בישול שונות. |  | סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט. |
|  | מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור. |  | בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל. צבתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג. |
|  | הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. | | |