

# 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  
 אוורור חום  
 פירוליטי  
 8017709240752  
 A+



## אסתטיקה



סדרה עיצובית

עיצוב

צבע

גימור לוח בקרה

Logo

Logo position

מגן אחורי

צבע כיריים

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

צבע בקרות

Portofino

צמוד

תפוז

מתכת בציפוי אמיל

Assembled st/steel

Facia below the oven

כך

נירוסטה

כפתורי בקרה

Smeg Portofino

נירוסטה

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

רגליות

בסיס

7

Black

TFT

עם מסגרת

אפור

Smeg Portofino

צבוע

דחיפה-משיכה

שחור

שחור

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול

10

### פונקציות בישול רגילות

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 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
- 1.85 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
- 2.60 - יחידה - אינדוקציה - אמצעי - kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
- 1.40 - יחידה - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

<b>כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר</b>	כן	<b>מחוון אזור שנבחר</b>	כן
<b>זיהוי מחבת אוטומטי</b>	כן	<b>מחוון חום שנותר</b>	כן
<b>חיווי הקוטר המינימלי של המחבת</b>	כן		

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



<b>מס' נורות</b>	2	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>	4
<b>מספר מאוורר</b>	3	<b>מס' דלתות זכוכית מחזירות חום</b>	3
<b>הנפח הנקי של תא התנור הראשון</b>	115 l	<b>תרמוסטט בטיחות</b>	כן
<b>הנפח ברוטו של תא התנור הראשון</b>	129 l	<b>החימום מושהה כשהדלת פתוחה</b>	כן
<b>חומר תא התנור</b>	אמייל נקי תמיד	<b>מערכת קירור</b>	משיק
<b>מספר המדפים</b>	5	<b>נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי</b>	כן
<b>סוגי מדפים</b>	רשתות מתכת		
<b>סוג נורה</b>	הלוגן		

הספק נורה	40 W	מידות תא תנור לשימוש (עארXג)	371x724x418 mm
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
דלת נתיקה	כן	אלמנט גריל	1700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל גדול - הספק	2900 W
דלת פנימית ניתקת	כן	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

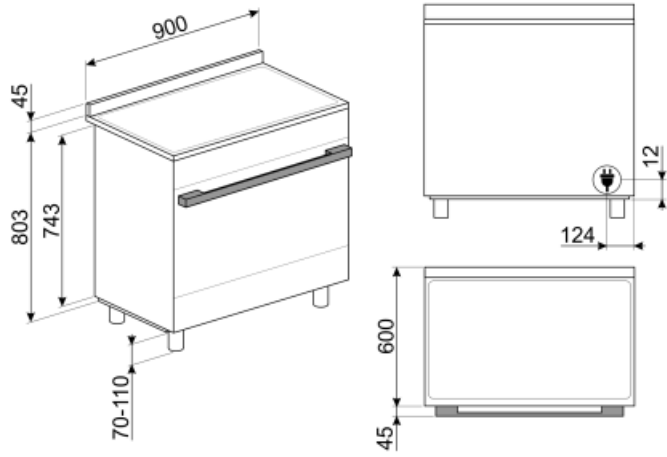
## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



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	סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד
זרם	50 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

### 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.



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

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



### PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידידות. אבן עומק 37.5 x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



### KITPBX

(רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ



### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



### TPKPLATE

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



### GTT

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



### KITH95CPF9

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



### GTP

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



### GRILLPLATE

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



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



### KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



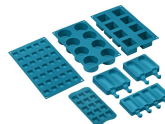
### PALPZ

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





















### 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>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 האוויר על ידי יצירת מערבולת אנכית של חום. בהתאם לכך, הטמפרטורה שבתוך תא התנור אחידה ומאפשרת למזון להתבשל בכל חמש הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.</p>	 <p>מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A+ הביצועים. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית 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>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.</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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים 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 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 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 ההשאה 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>
	<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>		<p>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.</p>
	<p>פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>		<p>פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.</p>
	<p>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.</p>		<p>חיווי על חום שנתר: לאחר כביי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנתר מצייד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.</p>
	<p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל.</p>		<p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>
	<p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.</p>		<p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>
	<p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C. בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p>		<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>
	<p>...</p>		<p>בקרה בכפתורים</p>

## 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.

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Triple Turbine**

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Soft close**

The door is equipped with a specific system for silent closing

### **Pyrolysis**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

### **LCD display**

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Electronic control**

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### **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



### **Sabbath mode**

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

### **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)

### **Push-pull storage compartment**

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