# CPF92GMA



| | |
|---|---|
| **מידה** | 90x60 cm |
| **מס' חללים עם תווית אנרגיה** | 2 |
| **מקור חום של תא התנור** | חשמל |
| **סוג הכיריים** | גז |
| **סוג תנור עיקרי** | אוורור חום |
| **סוג תנור שני** | סטטי |
| **מערכת ניקוי תנור ראשי** | ניקוי באדים |
| **קוד** EAN | 8017709300371 |
| **דרגת יעילות אנרגטית** | A |
| **קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני** | A |

## אסתטיקה

| | | | |
|---|---|---|---|
| **עיצוב** | צמוד | **צבע בקרות** | נירוסטה |
| **גימור לוח בקרה** | מתכת בציפוי אמייל | **מס' בקרות** | 8 |
| **סדרה עיצובית** | Portofino | **Serigraphy colour** | Silver |
| **לוגו** | Assembled st/steel | **צג** | מגע |
| **צבע** | פחם אבן | **דלת** | עם מסגרת |
| Logo position | Facia below the oven | **סוג זכוכית** | אפור |
| **מגן אחורי** | כן | **ידית** | Smeg Portofino |
| **צבע כיריים** | נירוסטה | **צבע ידית** | פחם אבן |
| **סוג מעמדי מחבתות** | ברזל יצוק | **תא אחסון** | דלת |
| **סוג הגדרת בקרות** | כפתורי בקרה | **רגליות** | שחור |
| **כפתורי בקרה** | Smeg Portofino | | |

## תוכניות / פונקציות

**מס' פונקציות בישול** 8

**פונקציות בישול רגילות**

- סטטי
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל קטן
- 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** 4

**פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני**

 סטטי

 גריל קטן

 תחתית

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



**מספר אזורי בישול** 6

kW כפולות) - 4.20) URקדמי שמאלי - גז – 2

AUX - 1.00 kW – אחורי שמאלי - גז

AUX - 1.00 kW – קדמי אמצעי - גז

kW אחורי אמצעי - גז – מהיר למחצה - 1.80

kW קדמי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.80

kW אחורי ימני - גז – מהירות - 3.00

| | | | |
|---|---|---|---|
| **סוג מבערי גז** | סטנדרטי | **שסתומי בטיחות לגז** | כן |
| **הצתה אלקטרונית אוטומטית** | כן | **מכסי מבערים** | ציפוי אמייל שחור מאט |

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



| | | | |
|---|---|---|---|
| **מס' נורות** | 1 | **דלת פנימית ניתקת** | כן |
| **מספר מאוורר** | 1 | **מס' כולל של דלתות זכוכית** | 3 |
| **הנפח הנקי של תא התנור** | 70 l | | |
| **הנפח ברוטו של תא התנור הראשון** | 79 l | **מס' דלתות זכוכית מחזירות חום** | 1 |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד | **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **מספר המדפים** | 5 | **מערכת קירור** | משיק |
| **סוגי מדפים** | רשתות מתכת | **מידות תא תנור לשימוש (ג)Xר(ע** | 360X460X425 mm |
| **סוג נורה** | הלוגן | **בקרת טמפרטורה** | אלקטרוני |
| **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 |

## 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** | 1 |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד | **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **מספר המדפים** | 4 | **מערכת קירור** | משיק |
| **סוגי מדפים** | רשתות מתכת | **מידות תא תנור לשימוש (ג)Xר(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 | | |

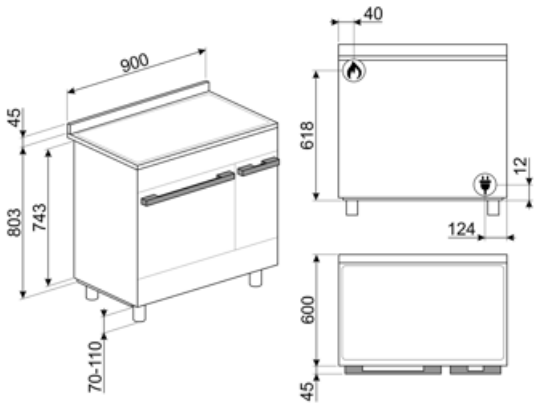
## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

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

## חיבור חשמלי

| | | | |
|---|---|---|---|
| **דירוג חיבור חשמלי** | 5200 W | **אורך כבל חשמל** | 120 cm |
| **זרם** | 23 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 |
| **סוג כבל החשמל המותקן** | כן, שלב אחד | **תקע** | לא |



# Compatible Accessories



### AIRFRY2

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



### BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



### BNP608T

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



### GTT

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



### KITH900CPF9

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



### KITPBX

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)



### 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.



### BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



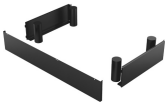
### GTP

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



### KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים ,75xמשטח התזה, 90 לתנורי Portofino, Master ו-Sinfonia



### KITH95CPF9

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



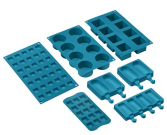
### KITPD

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 לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין -60°C עד +230°C



### SFLK1

נעילת ילדים



### WOKGHU

תמיכה לווק מברזל יצוק

# Symbols glossary



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.




...



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.



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.



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



בקרה בכפתורים



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




דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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.



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.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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.



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



לתא התנור 4 רמות בישול שונות.



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




מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.




הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

# Benefit (TT)

**כיריים גז**

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מיידי

מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

**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

מאווררים 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