

CPF9GMAN

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
גז
אזור חום
ניקוי באדים
8017709225728
A+










אסתטיקה

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


תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול
פונקציות בשול רגילות

9

 סטי	 בסיוע מאורר	 מעגלי
 טורבו	 חסכוני	 גריל גדול
 (גריל מאורר (גדול)	 בסיס	 תחתית בסיוע מאורר


פונקציות ניקוי


 ניקוי באדים

תוכניות אוטומטית

20

פונקציות אחרות

 הפשרה לפי זמן

 הפשרה לפי משקל

 התפחה סופית

 שבת

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

6 מספר אזורי בישול

2 kW כפולות) - 4.20 UR קדמי שמאלי - גז - 2

1.00 kW - AUX - אחורי שמאלי - גז

1.00 kW - AUX - קדמי אמצעי - גז

1.80 kW אחורי אמצעי - גז - מהיר למחצה

1.80 kW קדמי ימני - גז - מהיר למחצה

3.00 kW אחורי ימני - גז - מהירות

סוג מבערי גז

סטנדרטי

שסתומי בטיחות לגז

כן

הצתה אלקטרונית
אוטומטית

כן

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
מספר מאורר	3	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
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	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	אלמנט גריל	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2900 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום מעגלי - הספק	1500 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל נוטה	כן
דלת פנימית ניתקת	כן	מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

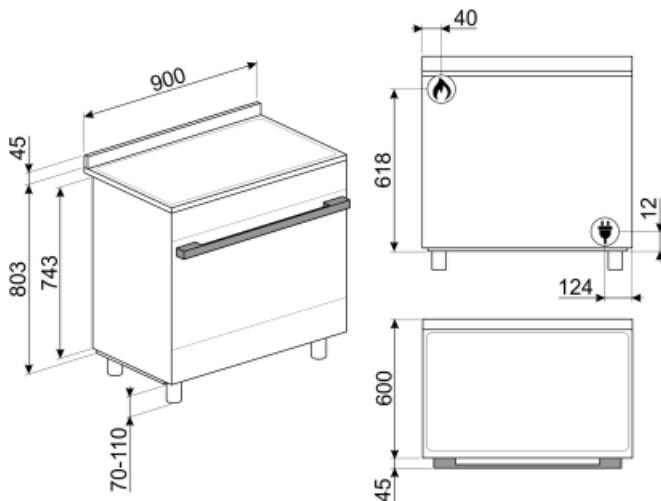
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	280 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

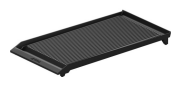









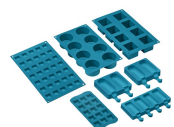
תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת תנור עליונה עם מעצור אחורי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1		

חיבור חשמלי






















דירוג חיבור חשמלי	3200 W	אורך כבל חשמל	120 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 poles



Not included accessories

	<p>BGCPF9 לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Portofino FS</p>		<p>KITH95CPF9 ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה Portofino לתנורי</p>
	<p>SFLK1 נעילת ילדים</p>		<p>GTP מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** חלקית (רמה אחת) הוצאה: 300 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה</p>
	<p>TPKCPF9 לוח גריל טפנייקי, מתאים לתנורי Portofino</p>		<p>WOKGHU תמיכה לווק מברזל יצוק</p>
	<p>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.</p>		<p>KITPBX (רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ</p>
	<p>KITPD רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים</p>		<p>GT1P-2 מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מצוחצת AISI 430 מ"מ. חומר: נירוסטה.</p>
	<p>KITC9X9-1 נירוסטה, מתאים, 75x משטח התזה, 90 Portofino, Master 1-Sinfonia לתנורי</p>		<p>PALPZ את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ</p>
	<p>KITPAX רגליות להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה, Master, Sinfonia 1-Concerto מתאימות לתנורי</p>		<p>GTT מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת) הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה</p>
	<p>SMOLD סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין +230°C עד -60°C</p>		

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> מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</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> דלתות עם שלוש 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 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 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 תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>
<p> 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.</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> 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> מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה אוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין.</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>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>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p> |  <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.</p> |
|  <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> |  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> |