


CPF9GMBL1

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
8017709309435
A











אסתטיקה

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות


9

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

פונקציות ניקוי

 ניקוי באדים

פונקציות אחרות

 הפשרה לפי זמן

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

6 מספר אזורי בישול

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

גז - 1.00 kW - AUX - אחורי שמאלי - גז

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

מספר מאורר 2

הנפח הנקי של תא התנור 115 l

הנפח ברוטו של תא התנור הראשון 129 l

חומר תא התנור אמיל 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 זכוכית 3

מס' דלתות זכוכית מחזירות חום 2

תרמוסטט בטיחות כן

החימום מושהה כשהדלת פתוחה כן

מערכת קירור משיק

מידות תא תנור לשימוש (ע"א) 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 1550 W

סוג גריל חשמלי

סוג גריל חשמלי

סוג גריל חשמלי

סוג גריל חשמלי

סוג גריל חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר כן

צליל התרעה לסיום הבישול כן

טמפרטורה מינימלית 50 °C

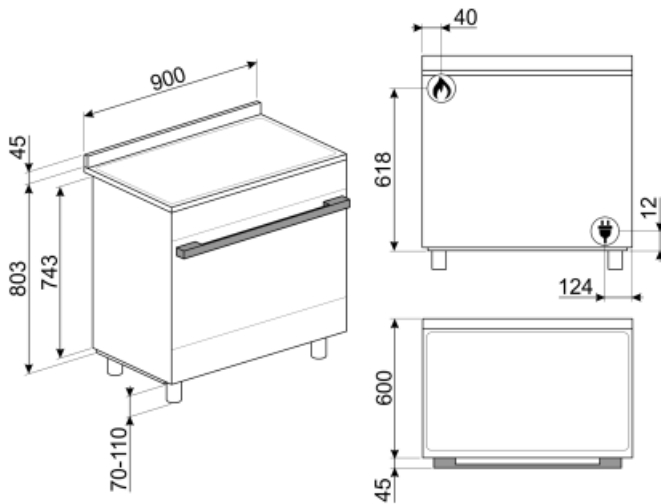
טמפרטורה מרבית 280 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	רשת שתי וערב לגריל	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>SFLK1 נעילת ילדים</p>
	<p>PRTX אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.</p>
	<p>PPR9 אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן עומק 37.5 x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.</p>
	<p>KITH900CPF9 ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110</p>
	<p>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.</p>
	<p>PALPZ את פיצה עם ידית מתקפלת רחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ</p>
	<p>SMOLD סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין +230°C עד -60°C</p>

	<p>KITH95CPF9 ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי Portofino</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>KITPBX (רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ</p>
	<p>KITPD רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים</p>
	<p>KITC9X9-1 נירוסטה, מתאים, 75x75 מ"מ, התזה, 90 Portofino, Master 1-Sinfonia לתנורי</p>
	<p>GTT מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה</p>

Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ D/G טד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזיליצוק 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>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>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפור 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</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 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>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, 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>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>לתא התנור 5 רמות בישול שונות</p>	 <p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשנויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג</p>

-
-  מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.
-  ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.
-  הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.