CPF9GMR1

מידה	90x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	1
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
מערכת ניקוי תנור ראשי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709309381
דרגת יעילות אנרגטית	A



אסתטיקה

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 9

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות


הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי


ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



מספר אזורי בישול 6

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

AUX - 1.00 kW – אחורי שמאלי - גז

AUX - 1.00 kW – קדמי אמצעי - גז

1.80 - אחורי אמצעי - גז – מהיר למחצה kW

1.80 - קדמי ימני - גז – מהיר למחצה kW

3.00 - אחורי ימני - גז – מהירות kW

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	2	**דלת פנימית ניתקת**	כן
מספר מאוורר	2	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	3
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	2
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	**תרמוסטט בטיחות**	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**החימום מושהה כשהדלת פתוחה**	כן
מספר המדפים	5	**מערכת קירור**	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**מידות תא תנור לשימוש (ג)רXעXע**	371x724x418 mm
סוג נורה	הלוגן	**בקרת טמפרטורה**	אלקטרוני
הספק נורה	40 W	**גוף חימום תחתון – הספק**	1700 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	**גוף חימום עליון – הספק**	1200 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	**אלמנט גריל**	1700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**גריל גדול – הספק**	2900 W
דלת נתיקה	כן	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2 x 1550 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**סוג גריל**	חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

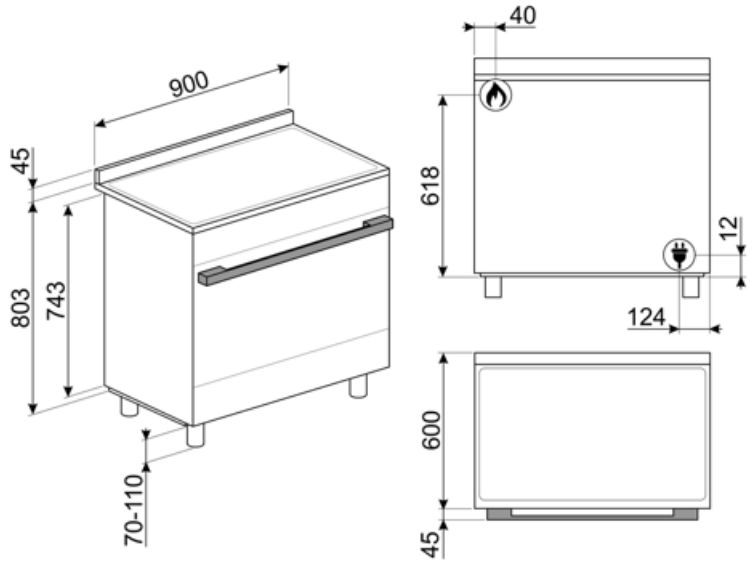
טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	280 °C

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	**תדר**	50/60 Hz
זרם	14 A	**בלוק הדקים**	3 poles
מתח	220-240 V	**תקע**	לא
אורך כבל חשמל	120 cm		



Compatible Accessories



AIRFRY9

רשת מצלה אוויר AIRFRY. 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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



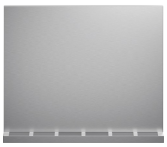
GTP

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



GTT

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



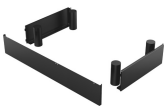
KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים ל75x, משטח התזה, 90 לתנורי Portofino, Master 1-Sinfonia



KITH900CPF9

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



KITH95CPF9

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



KITPBX

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)



KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



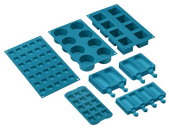
PALPZ

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



SFLK1

נעילת ילדים



SMOLD

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

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.



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.



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.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



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



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.



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.



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.



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 3°-2 מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



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.