CPF9GPR



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	פירוליטי
קוד EAN	8017709229382
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**	TFT
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**	דחיפה-משיכה
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה	**רגליות**	שחור
כפתורי בקרה	Smeg Portofino	**בסיס**	שחור

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	10

פונקציות בישול רגילות

 סטטי

 בסיוע מאוורר

 מעגלי

 טורבו

 חסכוני

 גריל קטן

 גריל גדול

 (גריל מאוורר (גדול

 בסיס

 תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות אחרות

 הפשרה לפי זמן

 הפשרה לפי משקל

 התפחה סופית

 שבת

פונקציות ניקוי

 פירוליטי

 חסכוני פירוליטי

תוכניות אוטומטית	20

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	2	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	4
מספר מאוורר	3	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	3
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	**נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי**	כן
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 לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן

מידות תא תנור לשימוש (ג)X(ר)X(ע)	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 1850 W
סוג גריל	חשמלי
מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן
צליל התרעה לסיום הבישול	כן

טמפרטורה מינימלית	50 °C
טמפרטורה מרבית	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



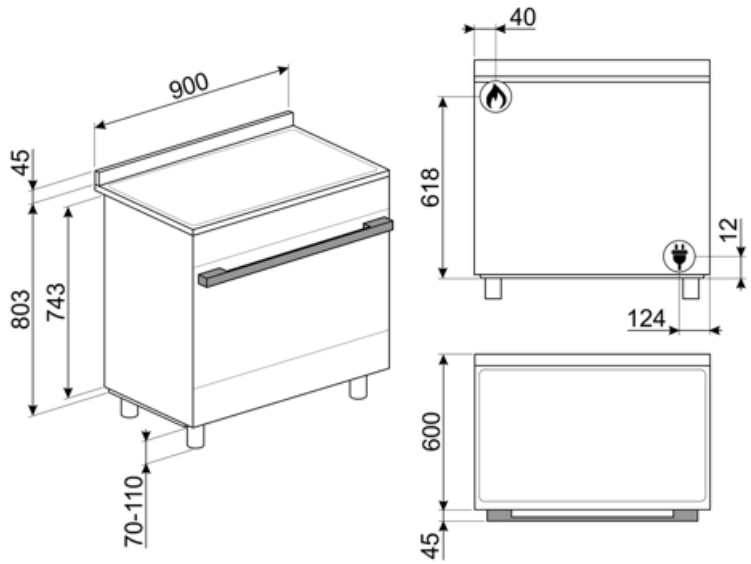
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1

רשת שתי וערב לגריל	1
מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	4000 W
זרם	18 A
מתח	220-240 V
מתח (וולט) 2	380-415 V
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד

Cable testing	Yes, Single phase
סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים
תדר	50/60 Hz
בלוק הדקים	5 poles
תקע	לא


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

Compatible 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.



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



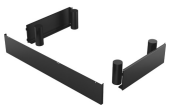
GTT

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



KIT600CPF9P

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



KITH95CPF9

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



KITPBX

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)



KITPC9X9

משטח התזה, 90 ס"מ, לתנורי Sinfonia ו-Portofino פירוליטיים



KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



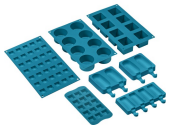
PALPZ

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 +230°C עד -60°C מזון. לשימוש בין

Symbols glossary



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 האוורור על ידי יצירת מערבולת אנכית של חום. בהתאם לכך, הטמפרטורה שבתוך תא התנור אחידה ומאפשרת למזון להתבשל בכל חמש הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.



מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית :A+ הביצועים .A 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



בקרה בכפתורים



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



...



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.



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה



ארבע 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.



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.



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.



פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל .Cבתוך התנור בדיוק של °3-2 מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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.



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה Cאוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



לתא התנור 5 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.