

# CPF9GPWH

<b> מידת מס' חללים עם תוויות אנרגיה</b>	90x60 cm
<b> מקור חום של תא תנור</b>	1
<b> שפם סוג היכיריהם</b>	חישם גז
<b> סוג תנור עיקרי</b>	אוורור חום
<b> מערכת ניקוי תנור ראשי</b>	פירוליטי
<b> EAN קוד</b>	8017709229399
<b> דרגת יעילות אנרגטית</b>	A+



## אסתטיקה



<b> סדרה עיצובית</b>	Portofino	<b> מס' בקרות</b>	8
<b> צבע לבן</b>	לבן	<b> Serigraphy colour</b>	Black
<b> עיצוב צמוד</b>	צמוד	<b> ידית</b>	Smeg Portofino
<b> דלת עם מסגרת</b>	עם מסגרת	<b> צבע ידית</b>	צבע
<b> מגן אחורי כו</b>	כו	<b> סוג זכוכית</b>	אפור
<b> סוג מעמדים מחבותות ברזל יצוק</b>	ברזל יצוק	<b> רגליות</b>	שחור
<b> צבע כיריים נירוסטה</b>	נירוסטה	<b> בסיס</b>	שחור
<b> גימור לוח בקרה מתחת ביציפוי אמייל</b>	מתחת ביציפוי אמייל	<b> תא אחסון</b>	דחיפה-משיכה
<b> כפתורי בקרה Smeg Portofino</b>	Smeg Portofino	<b> לוגו</b>	Assembled st/steel
<b> צבע בקרות נירוסטה</b>	נירוסטה	<b> לוגו位置</b>	Facia below the oven
<b> צג LCD</b>	LCD		

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

10

### פונקציות בישול רגولات



סטמי



בסיוע מאוחר



מעגלי



טורבו



חסכוני



גריל קטן



גריל גדול



(גריל מאוחר גודל)



בסיס



תחתית בסיעור מאוחר

### פונקציות ניקוי



פירוליטי



חסכוני פירוליטי

### תוכניות אוטומטיות

20

### פונקציות אחרות



הפרה לפי זמן



הפרה לפי משקל



התפחה סופית



שבת

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



### 6 מספר אזרחי בישול

2 kW כפולות) - 2UR (4.20 kW - אחורית שמאלית - גז - 2

AUX - 1.00 kW - אחורית שמאלית - גז

AUX - 1.00 kW - קדמי אמצעי - גז

1.80 kW אחורית אמצעי - גז - מהיר לממחזה - 2

1.80 kW קדמי ימני - גז - מהיר לממחזה - 2

3.00 kW אחורית ימני - גז - מהירות - 2

**סוג מבערי גז**  
 סטנדרטי  
 כו
 
**שסתומי בטיחות לגז**  
**מכסי מבערים**
**כן**  
 ציפוי אמייל שחור מאט
 
**הצתה אלקטטרונית  
אוטומטית**

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2
מספר מאוחר	3
הנפח הנקוי של תא התנור	115 l
הנפח ברוטו של תא התנור	129 l
הראשוון	
חומר תא התנור	אמיל נקי תמיד
מספר המדפים	5
סוגי מדפים	רשתות מתכת
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W

מס' כולל של דלתות	4
זכוכית	
3 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	
תרמוסטט בטיחות	
החימום מושהה כשהדרמתה	
פתוחה	
מישיק	
מערכת קירור	
נעילת דלת במהלך ניקוי	
פירוליטי	

<b>הגדרת זמן בישול</b>	הפעלה ועכירה	<b> מידות תא תנור לשימוש</b>	371x724x418 mm
<b>אור כשלט התנור פתוחה</b>	כן	<b>(עארך)ג)</b>	
<b>פתח דלת</b>	פתיחה כלפי מטה	<b>בקרת טמפרטורה</b>	אלקטронני
<b>דלת נתיקת</b>	כן	<b>גוף חימום תחתון – הספק</b>	1700 W
<b>דלת פנימית מזוככת</b>	כן	<b>גוף חימום עליון – הספק</b>	1200 W
<b>לחלווטין</b>		<b>אלמנט גריל</b>	1700 W
<b>דלת פנימית ניתקת</b>	כן	<b>גריל גדול – הספק</b>	2900 W
		<b>גוף חימום מעגלי – הספק</b>	2 x 1850 W
		<b>סוג גריל</b>	חשמלי
		<b>מערכת סגירה רכה</b>	כן

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

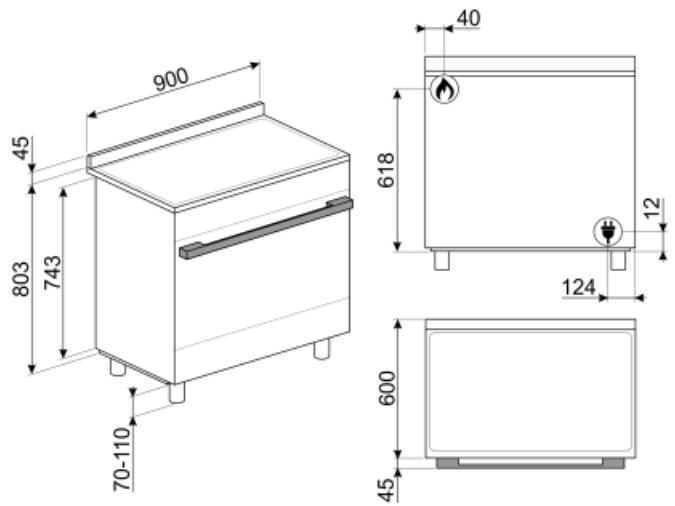
<b>טיימר</b>	כן	<b>טמפרטורה מינימלית</b>	50 °C
<b>בן צליל התרעה לסיום הבישול</b>	כן	<b>טמפרטורה מרבית</b>	260 °C

## חומרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

	<b>רשות עם מעצור אחורי וצדדי</b>	1	<b>רשות שתי וערב לגריל</b>	1
	<b>מגש عمוק 20 מ"מ</b>	1	<b> מסילות טלסקופיות, הוצאה</b>	1
	<b>מגש عمוק 40 מ"מ</b>	1	<b>חלקית</b>	

## חיבור חשמלי

<b>דרוג חיבור חשמלי</b>	4000 W	<b>Cable testing</b>	Yes, Single phase
<b>זרם</b>	18 A	<b>סוג כבל חשמל</b>	כן, שניים ושלושה שלבים
<b>מתח</b>	220-240 V	<b>תדר</b>	50/60 Hz
<b>(מתח 2 (וולט</b>	380-415 V	<b>בלוק הדקים</b>	5 poles
<b>סוג כבל החשמל המותקו</b>	כן, שלב אחד		



## Not included accessories

### AIRFRY9



מושלמת לחיקוי AIRFRY. רשת מצלחה אויר של צליה מסורתית בתנור, אך עם פחת(Cl)רויות ופחות שומן. מאפשרת לבשל ב מהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיח השחמה ופריכות מושלמות.

### KITH95CPF9



ערכה להארכת גובה (900 מ"מ), מתאימה ל תנורי Portofino

### GTP



מסילות טלקופיות ניתנות להוצאה חלקית\*: (רماה אחת)\*\* הוצאה: 300 מ""מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה

### TPKCPF9



לוח גריל טפנייקי, מתאים לתנורי Portofino

### KIT600CPF9P



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

### BBQ9



### PALPZ



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

### GTT



מסילות טלקופיות ניתנות להוצאה\* לחלוון (רماה אחת)\*\* הוצאה: 433 מ""מ חומר: נירוסטה מצוחצת AISI 430

### BGCPF9



לוח גריל מבצול יצוק מתאים לתנורי Portofino FS

### SFLK1



נעילת ילדים

### PRTX



אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק 35 ס""מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.

### PPR9



אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן 64 ס""מ x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 37.5 ס""מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.

### KITPBX



(רגליות להפחית גובה (850 מ"מ

### KITPD



רגליות שחומות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים

### KITPAX



רגליות להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה, מתאימות לתנורי Master, Sinfonia 1-Concerto

### SMOLD



סט של 7 תבניות סיליקון לגילדיות, ארטיקום, פרלינים, קוביית קרח או חלוקת עד +230°C - 60°C - מזון. לשימוש בין

## Symbols glossary (TT)

	מעמידי מטבחות מרולץק לעובדה ממומצת: למקסימום יציבות וαιנות.		מערכת קירור אויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.
	מסיעת לחסוך עד A+ קטגורית יעילות אנרגטית: A+ הביצועים A. A 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרביים עם הצריכה המינימלית מוגבטים.		הפעלה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את הזמן ההפעלה של מגוון שיטות.
	הפעלה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את הזמן ההפעלה.		ארבע שכבות זכוכית: מספר דלקות זכוכית.
	חלק פנימי ביציפוי אמייל: החלק הפנימי ביציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה בשם Smeg של כל תנוון לשומר על הניקיון של תא התנור לדי הפקחת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.		בתנור גז, המאורר מפזר את החום בתנור, ומונע העברתו של טעם בעת בישול של כמה דקות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מגוון שימושים מבחווץ, אך מהיבר ומן הרבה יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.
	מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגלי, כר שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפתרים שבושלים בשיטות איטיות.		אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שתואימה ביותר לפרטים ייחודיים שימושיים באיכות התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.
	גוף חיים תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחיבים טמפרטורה בסיסית נוספת לא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזדים ותבשילים.		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 העברת טעם בעת בישול של מגוון שימושים בו-בזמן, פחות חשמל מאשר בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.
	חסכונית: השימוש של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מותאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.		אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשנית בינוין או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקיות וביקון.
	חזי גריל: השימוש של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון להציג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפרטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לגיריל, החום נוצר רק באמצעות האלמנט, מושלם לכמותות קטנות.		מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגיריל, מעניק שיטה מצוינה לצלייה של מגוון שימושים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומונע להם השחמה וחילוקה של החום, ללא ייבש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק תחתון של תנור יכול לשמש לשמרה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלואה. חזי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לבקר צלואה. כל מזון של מזון.
	מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יציל יותר, מושלם לפיציות גודלות שמחיבות 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 פנימית מצוקית לחלוון: דלת פנימית מצוקית לחלוון, משטח שטוח אחד שקל לשמר על ניקיונו.
	דלת חזקית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.		תאות צד: שתי תאות מצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים לכל הנחוצ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



מעניק את הסביבה המושלמת להתחפה 2 אויר ב- $40^{\circ}$  סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבזק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



لتא התנור 5 רמות בישול שונות



מסילות טלקופיות: מאפשרות למשור החוצה את הכליל ולבדק אותו בלי להוציאו מהתנור.



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



פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשב坦ור יש הצטברות קלה של לכלו. 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 אלקטרוני: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדברר אפשר לבשל. בבור התנור בדיק של  $2^{\circ}-3^{\circ}$  מזון שריגש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בלייטרים.