

# CPF9GPX

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  
 אוורור חום  
 פירוליטי  
 8017709225780  
 A+



## אסתטיקה



סדרה עיצובית

Portofino

צבע

נירוסטה

גימור

סאטין

עיצוב

צמוד

דלת

עם מסגרת

מגן אחורי

כן

סוג מעמדי מחבתות

ברזל יצוק

צבע כיריים

נירוסטה

גימור לוח בקרה

נירוסטה ידידותית לטביעות

אצבעות

כפתורי בקרה

Smeg Portofino

צבע בקרות

נירוסטה

צג

LCD

מס' בקרות

8

Serigraphy colour

Black

ידית

Smeg Portofino

צבע ידית

נירוסטה מוברשת

סוג זכוכית

אפור

רגליות

שחור

בסיס

שחור

תא אחסון

דחיפה-משיכה

Logo

Assembled st/steel

Logo position


Facia below the oven

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

10

### פונקציות בישול רגילות





-  סטי
-  בסיוע מאורר
-  מעגלי
-  טורבו
-  חסכוני
-  גריל קטן
-  גריל גדול
-  (גריל מאורר (גדול
-  בסיס
-  תחתית בסיוע מאורר

### פונקציות ניקוי

-  פירוליטי
-  חסכוני פירוליטי

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 – גז - UR (4.20 kW כפולות) קדמי שמאלי - גז
- AUX - 1.00 kW - אחורי שמאלי - גז
- AUX - 1.00 kW - 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

<b>סוג מבערי גז</b>	סטנדרטי	<b>שסתומי בטיחות לגז</b>	כן
<b>הצתה אלקטרונית אוטומטית</b>	כן	<b>מכסי מבערים</b>	ציפוי אמיל שחור מאט

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



<b>מס' נורות</b>	2	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>	4
<b>מספר מאורר</b>	3	<b>מס' דלתות זכוכית מחזירות חום</b>	3
<b>הנפח הנקי של תא התנור</b>	115 l	<b>תרמוסטט בטיחות</b>	כן
<b>הנפח ברוטו של תא התנור הראשון</b>	129 l	<b>החימום מושהה כשהדלת פתוחה</b>	כן
<b>חומר תא התנור</b>	אמייל נקי תמיד	<b>מערכת קירור</b>	משיק
<b>מספר המדפים</b>	5		
<b>סוגי מדפים</b>	רשתות מתכת		
<b>סוג נורה</b>	הלוגן		

הספק נורה	40 W	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	מידות תא תנור לשימוש (עֶאֶרֶא)ג	371x724x418 mm
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
דלת נתיקה	כן	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	אלמנט גריל	1700 W
דלת פנימית ניתקת	כן	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	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

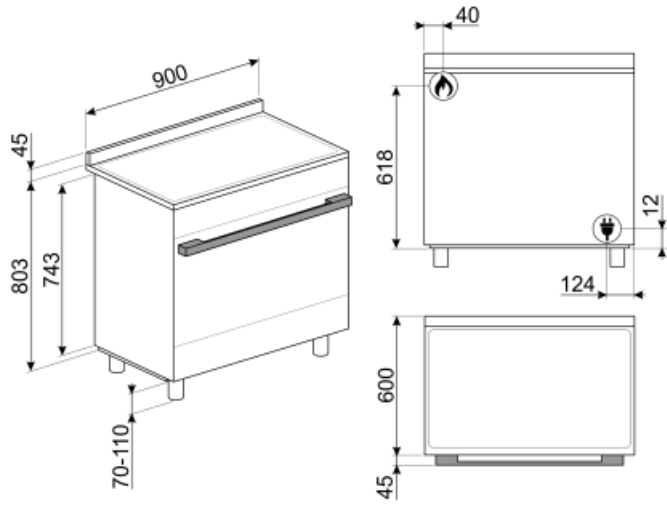
## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

## חיבור חשמלי

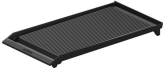
דירוג חיבור חשמלי	4000 W	Cable testing	Yes, Single phase
זרם	18 A	סוג כבל חשמל	Yes, Double and Three Phase
מתח	220-240 V	תדר	50/60 Hz
(מתח 2 וולט)	380-415 V	בלוק הדקים	5 poles
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



## Not included accessories

### BGCPF9

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Portofino FS



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

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



### 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



### KITPBX

(רגליות להפחתת גובה) 850 מ"מ



### 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



### GTT

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



### KITH95CPF9

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



### GTP

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



### TPKCPF9

לוח גריל טפנייקי, מתאים לתנורי Portofino



### KIT600CPF9P

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



### KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



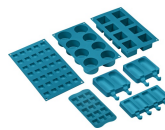
### PALPZ

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


































### SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת +230°C עד -60°C. מזון. לשימוש בין



## Symbols glossary (TT)

 <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה הביצועים. המרביים 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>ארבע 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>נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות. נירוסטה נגד טביעות. נירוסטה נגד טביעות.</p>
 <p>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסייע 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 תוצאות 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>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>פירויליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירויליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>

	פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.		מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה אאויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין
	שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל		לתא התנור 5 רמות בישול שונות.
	סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.		מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.
	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.		מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט
	הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.		