

# CPF9GPYW

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  
 8017709229375  
 A+



## אסתטיקה



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

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות ביסול

10





### פונקציות בישול רגילות

 סטטי	 בסיוע מאוורר	 מעגלי
 טורבו	 חסכוני	 גריל קטן
 גריל גדול	 (גריל מאוורר) גדול	 בסיס
 תחתית בסיוע מאוורר		

### 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			
<b>6 מספר אזורי בישול</b>			
2 – UR קדמי שמאלי - גז - 4.20 kW (כפולות)			
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

 115L	 5	 4	 4
<b>מס' נורות</b>	2	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>	4
<b>מספר מאוורר</b>	3	<b>מס' דלתות זכוכית מחזירות חום</b>	3
<b>הנפח הנקי של תא התנור הראשון</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>נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי</b>	כן
<b>סוגי מדפים</b>	רשתות מתכת		
<b>סוג נורה</b>	הלוגן		
<b>הספק נורה</b>	40 W		

הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	מידות תא תנור לשימוש (עאראג)	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

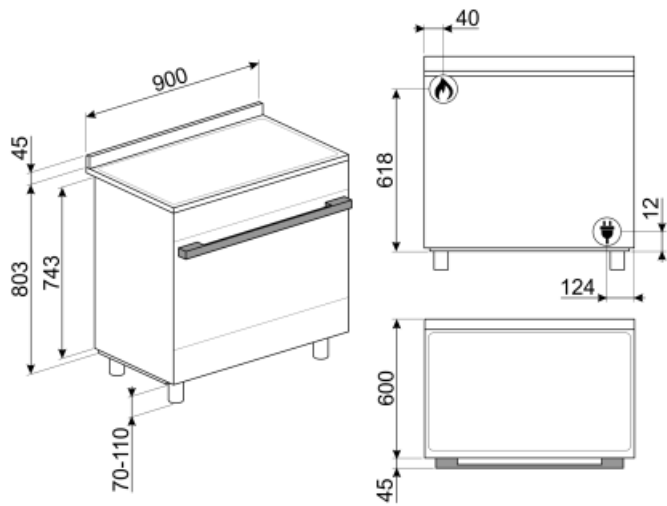
## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



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

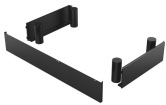
### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### KITH95CPF9

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



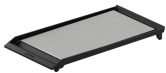
### GTP

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



### TPKCPF9

Portofino לוח גריל טפנייקי, מתאים לתנורי



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



### 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.



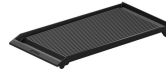
### GTT

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



### 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 x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ 37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



### KITPBX

(רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ)



### KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



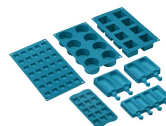
### PALPZ

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























### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
 <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים הביצועים.</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>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 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 נזידים 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>הסכנונית: 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, נקניקות 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 צלוייה. 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>פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>	 <p>פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.</p>
 <p>מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה C אוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין</p>	 <p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל</p>
 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	 <p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.</p>
 <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>	 <p>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.</p>
 <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט</p>	 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>