

# CPF9GMR1

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  
 ניקוי באדים  
 8017709309381  
 A



## אסתטיקה



**סדרה עיצובית**

**עיצוב**

**צבע**

**גימור לוח בקרה**

**Logo**

**Logo position**

**מגן אחורי**

**צבע כיריים**

**סוג מעמדי מחבתות**

**סוג הגדרת בקרות**

**כפתורי בקרה**

Portofino

צמוד

אדום

מתכת בציפוי אמיל

Assembled st/steel

Facia below the oven

כן

נירוסטה

ברזל יצוק

כפתורי בקרה

Smeg Portofino

**צבע בקרות**

**מס' בקרות**

Serigraphy colour

**צג**

**דלת**

**סוג זכוכית**

**ידית**

**צבע ידית**

**תא אחסון**

**רגליות**

נירוסטה

8

Black

מגע

עם מסגרת

אפור

Smeg Portofino

צבוע

דלת

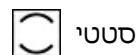
שחור

## תוכניות / פונקציות

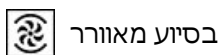
**מס' פונקציות בישול**

9

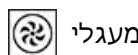
**פונקציות בישול רגילות**



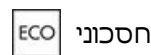
סטטי



בסיוע מאורר



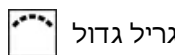
מעגלי



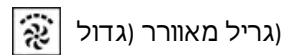
חסכוני



גריל קטן



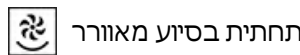
גריל גדול



גריל מאורר (גדול)



בסיס



תחתית בסיוע מאורר

## פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

## פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

### 6 מספר אזורי בישול

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

גז - 1.00 kW - AUX - אחורי שמאלי - גז

1.80 kW - AUX - 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

סוג מבערי גז סטנדרטי

שסתומי בטיחות לגז

כן

הצתה אלקטרונית  
אוטומטית

כן

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות

2

דלת פנימית ניתקת

כן

מספר מאורר

2

מס' כולל של דלתות

3

הנפח הנקי של תא התנור

115 l

זכוכית

הנפח ברוטו של תא התנור

129 l

2 מס' דלתות זכוכית מחזירות

הראשון

חום

חומר תא התנור

אמייל נקי תמיד

תרמוסטט בטיחות

כן

מספר המדפים

5

החימום מושהה כשהדלת

כן

סוגי מדפים

רשתות מתכת

פתוחה

סוג נורה

הלוגן

מערכת קירור

משיק

הספק נורה

40 W

מידות תא תנור לשימוש

371x724x418 mm

הגדרת זמן בישול

הפעלה ועצירה

(ע)X(ג)

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

כן

אלמנט גריל

1700 W

לחלוטין

גריל גדול - הספק

2900 W

גוף חימום מעגלי - הספק

2 x 1550 W

סוג גריל

חשמלי

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר

כן

טמפרטורה מינימלית

50 °C

צליל התרעה לסיום הבישול

כן

טמפרטורה מרבית

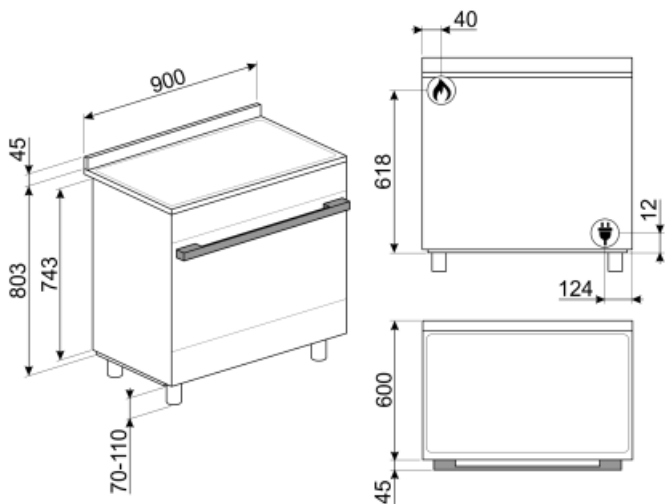
280 °C

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



## Not included 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 מושלמת.



### 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



### KITPBX

(רגליות להפחתת גובה 850 מ"מ)

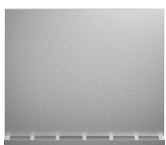


### BBQ9



### KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים, 75x75 מ"מ משטח התזה, 90 לתנורי Portofino, Master 1-Sinfonia



### 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 ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



### PPR9

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



### KITH900CPF9

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



### KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



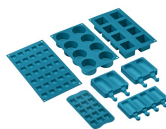
### PALPZ

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

























### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A, בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</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>דלתות עם שלוש 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>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</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>חסכונית: 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>תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים</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>פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידידות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת</p>	 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות</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.



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.



...



בקרה בכפתורים

---

## Benefit (TT)

---

### הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת. מאוררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

### Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate. Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### ניקוי באדים

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן. החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן.

### שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת.

### חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר.

### טורבינה כפולה

לתנור שני מאוררים המצוידים בשני גופי חימום עגולים המאפשרים בישול בחום מסתובב.

### אוויר בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר.

### אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה.

### בקרה אלקטרונית

בקרה אלקטרונית לניהול תזמון טמפרטורה ואחידות חום.

### גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות.

### זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא.

### בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש.

---

## דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

**AirFry (אביזר אופציונלי של)**

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

**(מנגל (אביזר אופציונלי**

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אביזר מנגל אופציונלי

**(אבן פיצה (אביזר אופציונלי**

(אופציונלי STONE אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אביזר

## תא אחסון

יותר מקום אחסון הודות לתא התחתון, מושלם לאחסון אביזרים או כלי בישול