

# CPF9GMWH

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  
 8017709225773  
 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  
 לבן  
 מתכת בציפוי אמיל  
 Assembled st/steel  
 Facia below the oven  
 כן  
 נירוסטה  
 ברזל יצוק  
 כפתורי בקרה  
 Smeg Portofino

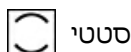
צבע בקרות  
 מס' בקרות  
 Serigraphy colour  
 צג  
 דלת  
 סוג זכוכית  
 ידית  
 צבע ידית  
 תא אחסון  
 רגליות  
 בסיס

נירוסטה  
 8  
 Black  
 TFT  
 עם מסגרת  
 אפור  
 Smeg Portofino  
 צבוע  
 דחיפה-משיכה  
 שחור  
 שחור

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
 פונקציות בישול רגילות

9



סטטי



בסיוע מאורר



מעגלי



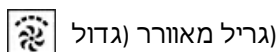
טורבו



חסכוני



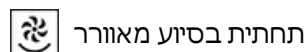
גריל גדול



(גריל מאורר גדול)



בסיס



תחתית בסיוע מאורר

## פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

תוכניות אוטומטית  
פונקציות אחרות

20

הפשרה לפי זמן

הפשרה לפי משקל

התפחה סופית

שבת

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

6 מספר אזורי בישול

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

גז - 1.00 kW AUX - אחורי שמאלי - גז

גז - 1.00 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	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
מספר מאורר	3	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
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	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	אלמנט גריל	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2900 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום מעגלי - הספק	1500 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל נוטה	כן
דלת פנימית ניתקת	כן	מערכת סגירה רכה	כן

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

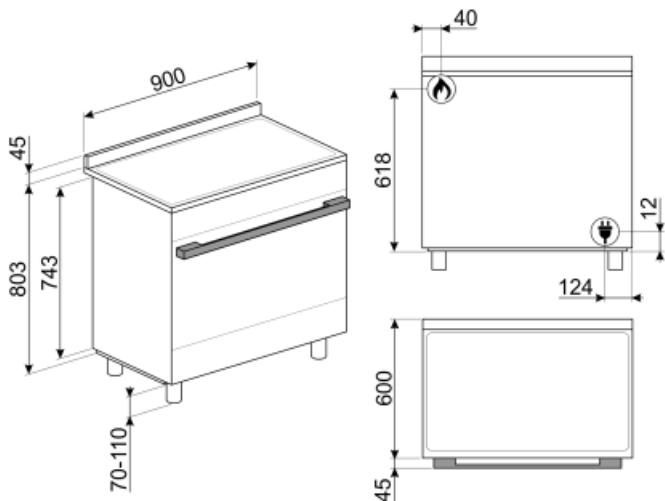
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	280 °C

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
רשת תנור עליונה עם מעצור אחורי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 20 מ"מ	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 לPortofino לתנורי



### GTP

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



### WOKGHU

תמיכה לווק מברזל יצוק



### KITPBX

(רגליות להפחתת גובה 850 מ"מ)



### KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



### PALPZ

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



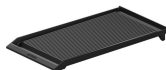
### GTT

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



### TPKCPF9

לוח גריל טפנייקי, מתאים לתנורי Portofino



### PPR9

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



### BBQ9



### KITC9X9-1

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



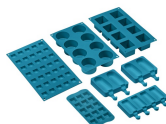
### KITPAX

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






















### SMOLD

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





## Symbols glossary (TT)

 <p>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 האוויר על ידי יצירת מערבולת אנכית של חום. בהתאם לכך, הטמפרטורה שבתוך תא התנור אחידה ומאפשרת למזון להתבשל בכל חמש הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>
 <p>מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A+ הביצועים 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</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>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</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 לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>	 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים 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 ניזידים 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>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>


- 


תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים.




דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.
- 


דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.




תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.
- 


פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיות, מכיון שאין צורך בידידות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.




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.




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


גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.




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)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **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.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Triple Turbine**

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Soft close**

The door is equipped with a specific system for silent closing

### **LCD display**

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Electronic control**

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Sabbath mode**

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Push-pull storage compartment**

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils