

CPF9GMYW

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
אזור חום
ניקוי באדים
8017709225711
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

צהוב

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

LCD

עם מסגרת

אפור

Smeg Portofino

צבוע

דחיפה-משיכה

שחור

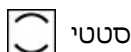
שחור

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול

9

פונקציות בשול רגילות



סטטי



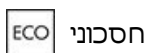
בסיוע מאורר



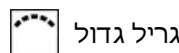
מעגלי



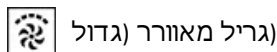
טורבו



חסכוני



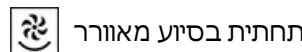
גריל גדול



(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) - UR קדמי שמאלי - גז - 2
 1.00 kW - AUX - אחורי שמאלי - 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

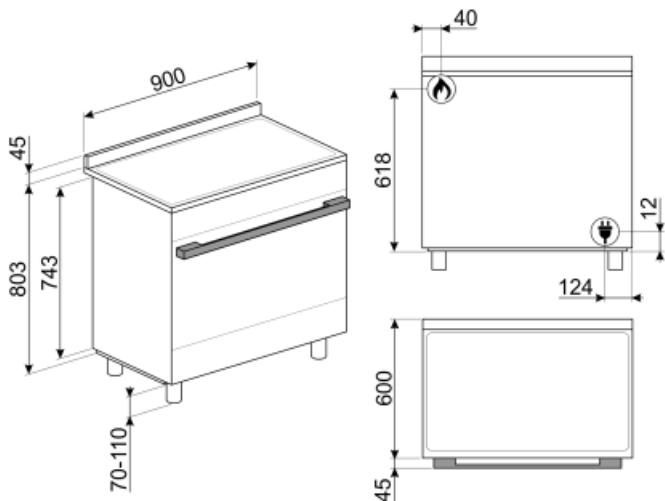
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	280 °C

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 לזוק 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



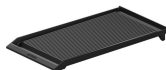
GTT

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 ידידות. אבן עומק x גובה x מרובעת: אורך 64 37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



BBQ9



KITC9X9-1

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



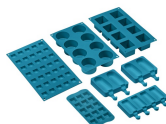
KITPAX

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>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: הביצועים A. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</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>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 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 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 מזינים 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, 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 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>תנורי גז מעניקים בקרת חום מדית, 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 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.</p>	 <p>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</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>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל. צבתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p>
 <p>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p>	 <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.</p>
 <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p>	 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>
 <p>...</p>	 <p>בקרה בכפתורים</p>

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