

# CPF9GMYW1

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  
8017709309473  
A



## אסתטיקה



סדרה עיצובית

צבע

עיצוב

דלת

מגן אחורי

סוג מעמדי מחבתות

צבע כיריים

גימור לוח בקרה

כפתורי בקרה

צבע בקרות

Portofino

צהוב

צמוד

עם מסגרת

כן

ברזל יצוק

נירוסטה

מתכת בציפוי אמיל

Smeg Portofino

נירוסטה

צג

מס' בקרות

Serigraphy colour

ידית

צבע ידית

סוג זכוכית

רגליות

תא אחסון

Logo

Logo position

מגע

8

Black

Smeg Portofino

צבוע

אפור

שחור

דלת

Assembled st/steel

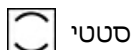
Facia below the oven

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

9

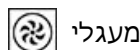
פונקציות בישול רגילות



סטטי



בסיוע מאורר



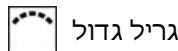
מעגלי



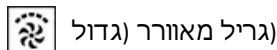
חסכוני



גריל קטן



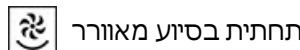
גריל גדול



(גריל מאורר (גדול)



בסיס



תחתית בסיוע מאורר

### פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

### פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

### 6 מספר אזורי בישול

2 - kW (כפולות) - UR (4.20 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

סטנדרטי סוג מבערי גז

כך הצתה אלקטרונית

אוטומטית

שסתומי בטיחות לגז

מכסי מבערים

כן

ציפוי אמיל שחור מאט

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2
מספר מאורר	2
הנפח הנקי של תא התנור	115 l
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
מספר המדפים	5
סוגי מדפים	רשתות מתכת
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה
אור כשדלת התנור פתוחה	כן
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן

דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3
2 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
תרמוסטט בטיחות	כן
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
מערכת קירור	משיק
מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
גוף חימום עליון - הספק	1200 W
אלמנט גריל	1700 W
גריל גדול - הספק	2900 W
גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 1550 W
סוג גריל	חשמלי

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

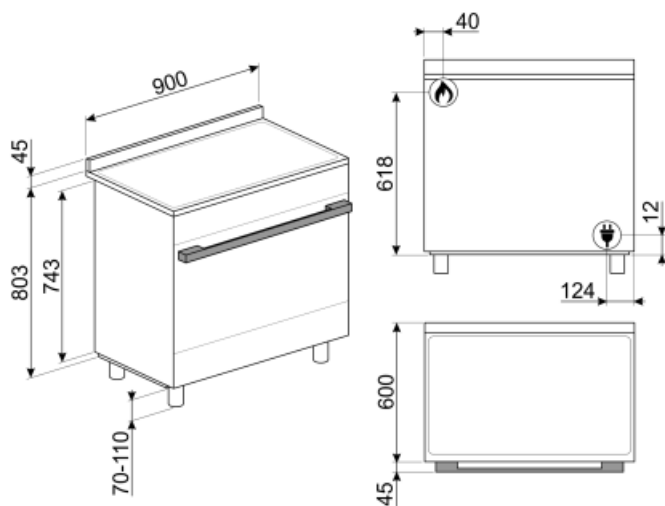
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	280 °C

## 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)

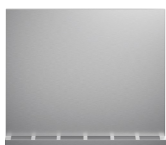


### BBQ9



### KITC9X9-1

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



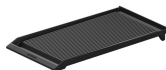
### GTT

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 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.



### KITH900CPF9

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



### KITPD

רגליות שחורות להארכת גובה (950 מ"מ) לתנורים



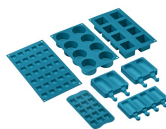
### PALPZ

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>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: מ: נמדדים מ: A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, בהתאם למשפחת המוצרים</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>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפור 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 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 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, 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>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 ידיה, 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.



...

## 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**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

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.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Double Turbine**

The oven has two fans equipped with 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

### **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

### **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)

### **Storage compartment**

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