CPF120IGMPBL

מידה	120x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	מעורב
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
סוג תנור שני	אוורור חום
מערכת ניקוי תנור ראשי	פירוליטי
קוד EAN	8017709286064
דרגת יעילות אנרגטית	A+
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A



אסתטיקה

עיצוב	צמוד	**צבע בקרות**	נירוסטה
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמייל	**מס' בקרות**	11
סדרה עיצובית	Portofino	**Serigraphy colour**	Black
לוגו	Assembled st/steel	**צג**	מגע
צבע	שחור	**דלת**	עם מסגרת
Logo position	Facia below the oven	**סוג זכוכית**	שחור
מגן אחורי	כן	**ידית**	Smeg Portofino
צבע כיריים	נירוסטה	**צבע ידית**	שחור
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	**תא אחסון**	מגירה
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה	**תא מחליק**	כן
כפתורי בקרה	Smeg Portofino	**בסיס**	שחור

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 9

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות ניקוי


פירוליטי

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 8

פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני


סטטי


בסיוע מאוורר


מעגלי


חסכוני


גריל גדול


(גריל מאוורר (גדול


תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות בישול עם טכנולוגיית Direct Steam



(אילוץ מאוורר (חימום מוזרם + מאוורר

פונקציות ניקוי, תא תנור שני


ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



מספר אזורי בישול 6

Centrale sinistra - 2 – גזUR (4.20 - כפולות) kW

1.80 - קדמי אמצעי - גז – מהיר למחצה kW

3.00 - אחורי אמצעי - גז – מהירות kW

2.10 - קדמי ימני - אינדוקציה – מולטיזון kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

1.60 - אחורי ימני - אינדוקציה – מולטיזון kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

1.40 - אמצעי - טפנייקי kW

מספר אזורים גמישים	1	**זיהוי מחבת אוטומטי**	כן
סוג מבערי גז	סטנדרטי	**חיווי הקוטר המינימלי של המחבת**	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	**מחוון אזור שנבחר**	כן
מכסי מבערים	ציפוי אמייל שחור מאט	**מחוון חום שנותר**	כן
כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן		

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	4

מספר מאוורר	1
הנפח הנקי של תא התנור	70 l
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	79 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' דלתות זכוכית מחזירות חום	3
תרמוסטט בטיחות	כן
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
מערכת קירור	משיק
נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
מידות תא תנור לשימוש (ג)Xר(ע)	360X460X425 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
גוף חימום עליון – הספק	1000 W
אלמנט גריל	1700 W
גריל גדול – הספק	2700 W
גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W
סוג גריל	חשמלי
מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השני	63 l
הנפח ברוטו של תא התנור השני	79 l
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
מספר המדפים	5
סוגי מדפים	רשתות מתכת
מס' נורות	2
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 זכוכיות דלתות	3
מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	2
תרמוסטט בטיחות	כן
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
מערכת קירור	משיק
מידות תא תנור לשימוש (ג)Xר(ע)	360X460X425 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
גוף חימום עליון – הספק	1000 W
אלמנט גריל – הספק	1700 W
גריל גדול – הספק	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
סוג גריל	חשמלי
גריל נוטה	כן
מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	**מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה**	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	**בחון בשר**	1

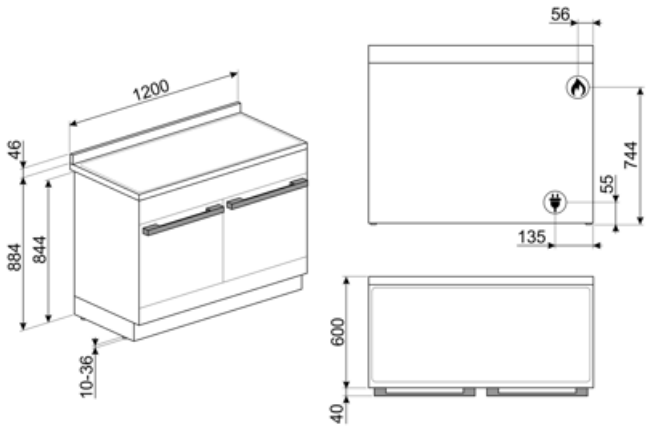
אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1	**מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה**	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	10900 W	**סוג כבל חשמל**	כן, שניים ושלושה שלבים
זרם	32 A	**תדר**	50/60 Hz
מתח	220-240 V	**בלוק הדקים**	5 poles
מתח (וולט) 2	380-415 V	**תקע**	לא
Cable testing	Yes, Single phase		



Compatible Accessories

AIRFRY2



מגש אייר פרייר. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.

BBQ



Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

BN620-1



מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ

BN640



מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

BNP608T



מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת

GRILLPLATE



מחבת פסים אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול בשר, גבינה וירקות. ממדים: 410 x 240 מ"מ.

GTP



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

GTT



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

KIT1CPF120X



ס"מ, נירוסטה, 60xמשטח התזה, 120 מתאים לתנורי Portofino

KITH95CPF120



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

KITP65CPF120



ערכת להגדלת עומק (650 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110

PALPZ



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

SCRP



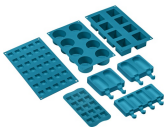
כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

SFLK1



נעילת ילדים

SMOLD



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

TPKPLATE



פלטה אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. ממדים: 410 x 240 מ"מ.

WOKGHU



תמיכה לווק מברזל יצוק

Alternative products



CPF120IGMPX

צבע: נירוסטה



CPF120IGMPWH

צבע: לבן



CPF120IGMPR

צבע: אדום



CPF120IGMPT

צבע: טורקיז

Symbols glossary



מיזוג אוטומטי של אזורים לאזור גדול יותר



A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים



התקנה בערימה: התקנה בערימה



כולל פונקציה אחת לבישול DIRECT STEAM תנור בקיטור שבה המשתמש יכול להוסיף ידנית קיטור. פונקציה זו מופעלת על ידי המשתמש



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



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.



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.



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.



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.



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית 10% A. חשמל בהשוואה לקטגוריה הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.



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.



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.



חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.



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.



מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופייני.



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



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



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



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



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה בכפתורים



הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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



חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.



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



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



...

Benefit (TT)

פירוליטי

ניקוי קל של התנור הודות לפונקציית פירוליטי מיוחדת

שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת

מגירת אחסון

יותר מקום אחסון הודות למגירה התחתונה, מושלת לאחסון אביזרים או כלי בישול

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.

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

אוורור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת וזרימת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכוננות

AirFry (**אביזר אופציונלי של** AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

דלת קרה

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

אבן פיצה (אביזר אופציונלי)

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

מנגל (אביזר אופציונלי)

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

סגירה רכה

הדלת מצוידת במערכת מיוחדת לסגירה שקטה

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב

Direct Steam

קיטור נוצר ממים המוצבים באגן ייעודי בתחתית החלל