

CPF120IGMPT

מידה
 מס' חללים עם תווית אנרגיה
 מקור חום של תא התנור
 סוג הכיריים
 סוג תנור עיקרי
 סוג תנור שני
 מערכת ניקוי תנור ראשי
 קוד EAN
 דרגת יעילות אנרגטית
 קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני

120x60 cm
 2
 חשמל
 מעורב
 אזורור חום
 אזורור חום
 פירוליטי
 8017709286088
 A+
 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

טורקיז

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

תא מחליק

בסיס

נירוסטה

11

Black

מגע

עם מסגרת

שחור

Smeg Portofino

צבוע

מגירה

כן

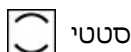
שחור

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

9

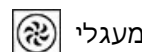
פונקציות בישול רגילות



סטטי



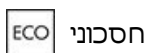
בסיוע מאוורר



מעגלי



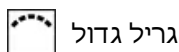
טורבו



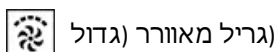
חסכוני



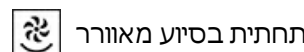
גריל קטן



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

Direct Steam פונקציות בישול עם טכנולוגיית

(אילוץ מאוורר (חימום מזרם + מאוורר

פונקציות ניקוי, תא תנור שני

ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



6 מספר אזורי בישול

- Centrale sinistra - 2 - UR (4.20 - kW כפולות) - גז
- 1.80 kW קדמי אמצעי - גז - מהיר למחצה
- 3.00 kW אחורי אמצעי - גז - מהירות
- 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm קדמי ימני - אינדוקציה - מולטיוון
- 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm אחורי ימני - אינדוקציה - מולטיוון
- 1.40 kW אמצעי - טפנייקי

סוג מבערי גז	סטנדרטי	זיהוי מחבת אוטומטי	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
מכסי מבערים	ציפוי אמיל שחור מאט	מחונן אזור שנבחר	כן
כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחונן חום שנותר	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	3 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות	כן
מספר המדפים	5	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מערכת קירור	משיק
סוג נורה	הלוגן	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
הספק נורה	40 W	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	360X460X425 mm
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
דלת נתיקה	כן	אלמנט גריל	1700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל גדול - הספק	2700 W
דלת פנימית ניתקת	כן	גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W
		סוג גריל	חשמלי
		מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השני	63 l	2 מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	
הנפח ברוטו של תא התנור השני	79 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
מספר המדפים	5	מערכת קירור	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	360X460X425 mm
מס' נורות	2	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	אלמנט גריל - הספק	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	Circular heating element - Power	2000 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל נוטה	כן
דלת פנימית ניתקת	כן	מערכת סגירה רכה	כן
מס' כולל של זכוכיות דלתות	3		

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

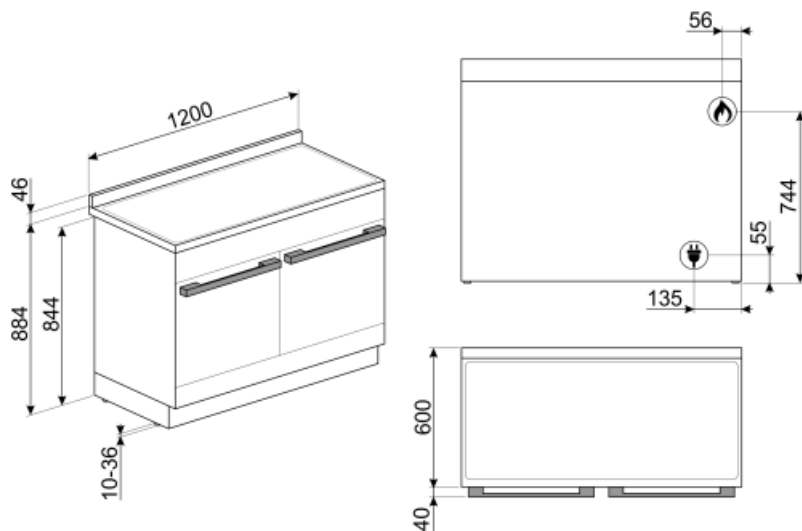
אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



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	Cable testing	Yes, Single phase
זרם	32 A	סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים
מתח	220-240 V	תדר	50/60 Hz
(מתח 2 וולט)	380-415 V	בלוק הדקים	5 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



GTP

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



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: 240 מ"מ x 410



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



KITH95CPF120

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



TPKPLATE

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



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת



KITP65CPF120

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



WOKGHU

תמיכה לזוק מברזל יצוק



KIT1CPF120X

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



BGTR4110

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Victoria, TR4110



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.



PALPZ

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



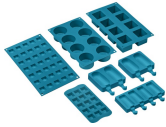
GTT

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



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים,
פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש
בין $+230^{\circ}\text{C}$ עד -60°C



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ

Alternative products



CPF120IGMPX
צבע: נירוסטה



CPF120IGMPWH
צבע: לבן
























CPF120IGMPR
צבע: אדום




CPF120IGMPBL
צבע: שחור


Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</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>כולל פונקציה אחת לבישול DIRECT STEAM בקיטור שבה המשתמש יכול להוסיף ידנית קיטור. פונקציה זו מופעלת על ידי המשתמש</p>
 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.</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 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.</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>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>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>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 להיזי את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</p>	 <p>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.</p>

- 


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




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 משלם לארונות מטבח ללא ידיות, מכיון שאין צורך בידידות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.




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


חיזוי 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.




לתא התנור 5 רמות בישול שונות.
- 


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




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


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.




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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.
- 

...



בקרה בכפתורים
- 

מיזוג אוטומטי של אזורים לאזור גדול יותר

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.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Direct Steam

Steam is generated from water placed in a dedicated basin at the bottom of the cavity

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

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)

Drawer storage compartment

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

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)