

# CPF120IGMPT

## מידה

**מס' חללים עם תוויות אנרגיה**

120x60 cm

**מקור חום של תא תנור**

2

**חישול**

**סוג היכיריים**

מעורב

**סוג תנור עיקרי**

אוורור חום

**סוג תנור שני**

אוורור חום

**מערכת ניקוי תנור ראשי**

פירוליטי

**EAN קוד**

8017709286088

**דרגת יעילות אנרגטית**

A+

**קטגוריות ייעילות אנרגטית, תא תנור השני**

A



## אסתטיקה



### סדרה עיצובית

**עיצוב**

**צבע**

**גימור לוח בקרה**

**לוגו**

**Logo position**

**מגן אחורי**

**צבע כיריים**

**סוג מעמד/מחבתות**

**סוג הגדרת בקרות**

**כפתורי בקרה**

Portofino

צמוד

טורקי

מתכת בצייפוי אמייל

Assembled st/steel

Facia below the oven

\_cn

נירוסטה

ברזל יצוק

כפתורי בקרה

Smeg Portofino

### צבע בקרות

### מס' בקרות

Serigraphy colour

**צבע**

**דלת**

**סוג זכוכית**

**ידית**

**צבע ידית**

**תא אחסון**

**תא מחליק**

**בסיס**

נירוסטה

11

Black

מגע

עם מסגרת

שחור

Smeg Portofino

צבע

מגירה

cn

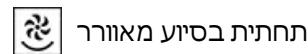
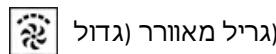
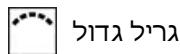
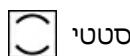
שחור

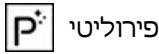
## תוכניות / פונקציות

### מס' פונקציות בישול

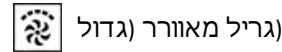
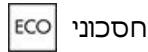
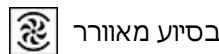
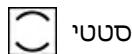
9

### פונקציות בישול רגילה



**פונקציות ניקוי**

**תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני**
**פונקציות בישול, תא תנור שני**

8

**פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני**

**פונקציות בישול עם טכנולוגיות Direct Steam**


(אלץ מאוורר (חימום מוחרם + מאוורר)

**פונקציות ניקוי, תא תנור שני**

**מאפיינים טכניים של כיריים, תנור**

**6 מספר אזורי בישול**

kW כפולות) - 2 (4.20 - RUG - 2.00 - 2.00

kW קדמי אמצעי - גז - מהיר לממחזה - 1.80

kW אחורי אמצעי - גז - מהירות - 3.00

2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

1.40 kW - טפניאקי - אמצעי

**מספר אזוריים גמישים**

1

**չיהיו מחייבת אוטומטי**

כן

**סוג מבURI גז**
**חייבי הקוטר המינימלי של**

כן

**הצחה אלקטטרונית**
**המחבת**

כן

**אוטומטית**
**מחוון איזור שנבחר**

כן

**מכסי מבערים**
**מחוון חום שנותר**

כן

**כיבוי אוטומטי בעת**

כן

**התחמהות-יתר**
**מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור**
**מס' נורות**

2

**מס' כולל של דלתות  
זכוכית**

4

<b>מספר מאורור</b>	1	<b>3 מס' דלתות זוכיות מחזירות חום</b>
<b>הנפח הנקי של תא התנור</b>	70	<b>תרמוסטט בטיחות</b>
<b>הנפח ברוטו של תא התנור</b>	79	<b>החימום מושחה כשהדלת פתוחה</b>
<b>הראשון</b>		
<b>חומר תא התנור</b>	אמיל נקי תמיד	<b>מערכת קירור</b>
<b>מספר המדפים</b>	5	<b>נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי</b>
<b>סוגי מדפים</b>	רשתות מתכת	<b> מידות תא תנור לשימוש (עארקס)</b>
<b>סוג גורה</b>	הלוגן	<b>בקרת טמפרטורה</b>
<b>הספק גורה</b>	40 W	<b>גוף חימום תחתון - הספק</b>
<b>הגדרת זמן בישול</b>	הפעלה ועכירה	<b>גוף חימום עליון - הספק</b>
<b>אור כשלדת התנור פתוחה</b>	ס"נ	<b>אלמנט גריל</b>
<b>פתח דלת</b>	פתחה כלפי מטה	<b>גריל גדול - הספק</b>
<b>דלת נתיקה</b>	ס"נ	<b>גוף חימום מעגלי - הספק</b>
<b>דלת פנימית מזוכקית לחלווטין</b>	ס"נ	<b>סוג גריל</b>
<b>דלת פנימית ניתקת</b>	ס"נ	<b>מערכת סגירה רכה</b>

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

<b>טיימר</b>	ס"נ	<b>טמפרטורה מינימלית</b>	50 °C
<b>צליל התרעה לסיום הבישול</b>	ס"נ	<b>טמפרטורה מרבית</b>	280 °C

## מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור

<b>הנפח הנקי של תא התנור השני</b>	63							
<b>הנפח ברוטו של תא התנור השני</b>	79							
<b>חומר תא התנור</b>	אמיל נקי תמיד							
<b>מספר המדפים</b>	5							
<b>סוגי מדפים</b>	רשתות מתכת							
<b>מס' גורות</b>	2							
<b>סוג גורה</b>	הלוגן							
<b>הספק גורה</b>	40 W							
<b>הגדרת זמן בישול</b>	הפעלה ועכירה							
<b>אור כשלדת התנור פתוחה</b>	ס"נ							
<b>פתח דלת</b>	פתחה כלפי מטה							
<b>דלת נתיקה</b>	ס"נ							
<b>דלת פנימית מזוכקית לחלווטין</b>	ס"נ							
<b>דלת פנימית ניתקת</b>	ס"נ							
<b>מס' כולל של זוכיות דלתות</b>	3							

<b>2 מס' זוכיות דלתות מחזירות חום</b>	
<b>תרמוסטט בטיחות</b>	ס"נ
<b>החימום מושחה כשהדלת פתוחה</b>	ס"נ
<b>מערכת קירור</b>	משיק
<b> מידות תא תנור לשימוש (עארקס)</b>	360X460X425 mm
<b>בקרת טמפרטורה</b>	אלטרומכני
<b>גוף חימום תחתון - הספק</b>	1200 W
<b>גוף חימום עליון - הספק</b>	1000 W
<b>אלמנט גריל</b>	1700 W
<b>גריל גדול - הספק</b>	2700 W
<b>גוף חימום מעגלי - הספק</b>	2000 W
<b>סוג גריל</b>	חשמלי
<b>מערכת סגירה רכה</b>	ס"נ

## אפשרויות תנור נוסף, תנור

טימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
כן צליל התראעה לסיום הבישול		טמפרטורה מרבית	260 °C

## אביזרים כלולים עם התנור לタンור עיקרי



רשת עם מעכזר אחורי וצדדי	1	רשת שנייה וערב לג Ariel	1
מגש عمוק 20 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1
מגש عمוק 40 מ"מ	1	בחון בשר	1

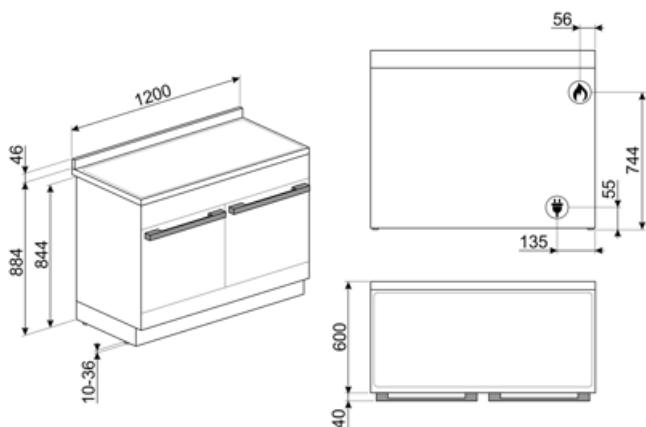
## אביזרים כלולים עם התנור לשני



רשת עם מעכזר אחורי וצדדי	1	רשת שנייה וערב לג Ariel	1
מגש عمוק 20 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1
מגש عمוק 40 מ"מ	1		

## חיבור חשמלי

דריג 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		



## Compatible 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.



### BGTR4110

לוח גרייל מבחרל יצוק מתאים לתנורי Victoria, TR4110



### BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



### GRILLPLATE

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



### GTT

מסילות טלקופיות ניתנות להוצאה\*\* לחלוון (רמה אחת)\*\* הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



### KITH95CPF120

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



### PALPZ

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



### SFLK1

נעילת ידיים



### TPKPLATE

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

### 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



### BNP608T

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



### GTP



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



### KIT1CPF120X

ס"מ, נירוסטה, 60 אמצעת התזה, 120 מ"מ, מתאים Portofino



### KITP65CPF120

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



### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



### SMOLD

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



### WOKGHU

תמייה לוך מבחרל יצוק



## Alternative products



CPF120IGMPX

**צבע:** נירוסטה



CPF120IGMPWH

**צבע:** לבן



CPF120IGMPR

**צבע:** אדום



CPF120IGMPBL

**צבע:** שחור

## Symbols glossary

	מיזוג אוטומטי של אזורי לאזור גודל יותר		מעמדים מוחבטים מברחץוק לעבודה ממוצחת: למקסימום יציבות ואיתנות.
	A/D עד ++-Bיצועי יbos של המוצר, נמדדים מ: A, G/D, בהתאם למשפחת המוצרים		מסיעת לחסוך עד + A+ קטגוריתיעילות אנרגטית: A+: 10% חשמל בהשוואה לקטgorיה הביצועים A. המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.
	התקנה בעירמה: התקנה בעירמה		בקירה בכפתורים
	מערכת קירור אויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים		כולל פונקציה אחת לבישול DIRECT STEAM תנור בקיורו שהמשמש יכול להוסף ידנית קיטור. פונקציה זו מופעלת על ידי המשמש
	...		דלותות עם שלוש שכבות זוכיות: מספר דלותות זוכיות.
	ארבע שכבות זוכיות: מספר דלותות זוכיות		אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת ECO-logic: העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל
	חלק פנימי ביציפוי אמייל: החלק הפנימי ביציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה שמשיע Smeg של כל תנור לשומר על הנקיון של תא התנור לידי הפקת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול		בתנורי גז, המאוחר מפזר את החום בתנור, ומונע העברת של טעם בעת בישול של כמה דקות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שימושיים מבחוץ, אך מחיבר זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.
	מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוחר מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגלי, קר שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפתריטים שבמושלים בשיטות איטיות.		אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת לבישול מסורתית שמתאימה ביותר לפתריטים ייחודיים שימושיים באמצעות האלמנט העליון של התנור היה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.
	מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יציר שיטת בישול באוויר חמ. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אэм זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברת של טעים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וחמי בישול קבוע יותר. מתאים לכל סוג המזון.		חסכונית: השילוב של גרייל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.
	אלמנט גרייל: שומש בגרייל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקיות וביקון.		חצוי גרייל: לבישול והשחמה מההורם של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפתריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפתריטים גדולים יותר, כגון צלעת או נקניקיות. לחצוי גרייל, החום נוצר רק באמצעות האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.
	מאוורר עם אלמנט גרייל: המאוחר מפחית את החום העז של הגרייל, מעניק שיטה מצוינת לצליה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחולקה של החום, ללא יbos המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחרתו של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-זמנן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צליה. חצי גרייל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.		מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גודלות שימושיים בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקומות להזין את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורך.

	מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתווך את הבצק עוד יותר בתחלת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תחליך הבישול <b>אפשר יצירה</b> של הקром האופייני.		הגנה מפני התהומות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התהומות יתר של יחידת הבקרה.
	דלת אזוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנעות מהירות לנקיוי.		דלת אזוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנעות מהירות לנקיוי.
	תאורת צד: שתי תאורות מצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתחום התנור.		פתחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתוחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחוור,فتحון מושלם לארון מטבח ללא ידיות, מכיוון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמקשר <b>בשימוש כדי</b> למנוע פתוחה בלתי מכונת.
	פירוליטית: ניתן לבחור מחוזרי נקיי פירוליטיים לכל הנחוצות <b>לניקוי אוטומטי</b> של פנים התנור.		חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרכיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מצדד את אזור הבישול שעדיין חמימים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל- 60°C נכבבה.
	لتא התנור 5 רמות בישול שונות.		סגירה רכה: כל הדגים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשור להיסגר ברכות ובסקט.
	מסלנות טלקופיות: מאפשרות למשור החוצה את הכליל ולבזוק אותו בלי להוציאו לחולtin מהתנור.		בקרה אלكتروנית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדברר מספק לבשל. C.בתוך התנור בדיקות של 2-3 מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.
	గאריל גנטה: ניתן לשחרר בקלות את הגאריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר <b>בשלב אחד פשוט</b> .		מבערים מהירים במיוחד: מבערים רב-עוצמה מהירים במיוחד <b>מעניקים הפסיק של עד 5 קילוואט</b> .
	ניקוי באדים: פונקציית נקיי פשטota באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתחום התנור.		הקיבולות מצינית את החלל השימושי בתחום התנור <b>בליטרים</b> .
	הקיבולות מצינית את החלל השימושי בתחום התנור <b>בליטרים</b> .		



## Benefit (TT)

### פירוליטי

ניקוי קל של התנור הודות לפונקציית פירוליטי מיוחדת

### שליטה במאע

הגדרת טימר קלה ואינטואטיבית בנגיעה אחת

### מגירת אחסון

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

### הולכת חום אמיתי

ביצועי הבישול הטוביים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת

מאווררים וגופי חיים רבים מבטיחים זרימת חום אוירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ו מהיר 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

זכוכית דלת פנימיות שנייה לשניתה להסרה בקלות לניקוי מלא

### אוורור בזרימה צולבת

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

### מסלلات טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסלولات טלסקופיות

### (אבן פיצה (אביזר אופציוני)

(אופציוני STONE אפייה עם אבן שמוות לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אביזר

### מנגל (אביזר אופציוני)

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדודדי (אביזר מנגל אופציוני)

### גובה מתכוון

כיריים שנמצאות בקנו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

### AirFry AIRFRY אביזר אופציוני של

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת אירפרי (אביזר אופציוני)



---

### **דלת קרה**

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

### **חלל איזותרמי**

ביצועי הבישול הטוביים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

### **סגירה רכה**

הדלת מצוידת במערכת מיוחדת לסגירה שקטה

### **טורבינה בודדת**

لتנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר>b>b>בישול בחום מסתובב

### **Direct Steam**

קיטור נוצר ממים המוצבים באגן ייעודי מתחתית החלל