CPF120IGMPWH

Kuzine ebatı	120x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Karma
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Termo-havalandırmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709286071
Enerji verimliliği sınıfı	A+
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



Estetik

Tasarım	Gömme kesim	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	**Kumanda sayısı**	11
Estetik	Portofino	**Serigraphy colour**	Black
Logo	Assembled st/steel	**Ekran**	Dokunmatik
Renk	Beyaz	**Kapı**	Çerçeve ile
Logo position	Facia below the oven	**Cam tipi**	Siyah
Yükseltici ayak	Evet	**Kulp**	Smeg Portofino
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	**Kulp Rengi**	Beyaz
Tava desteği tipi	Dökme Demir	**Depolama bölmesi**	Çekmece
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	**Kayar bölme**	Evet
Kontrol düğmeleri	Smeg Portofino	**Kaide**	Siyah

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 9

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Fan destekli
- Dairesel
- Turbo
- Eco
- Küçük ızgara
- Büyük ızgara
- Fanlı ızgara (büyük)
- Fan destekli alt

Temizleme fonksiyonları

Pirolitik

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları boşluk 2 8

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

Statik

Fan destekli

Dairesel

Eco

Büyük ızgara

Fanlı ızgara (büyük)

Fan destekli alt

Direct Steam (doğrudan buhar) teknolojisi ile pişirme fonksiyonları

Fanlı (dairesel ısıtma + fan)

Temizleme fonksiyonları boşluk 2

Buhar temizliği

Ocak teknik özellikleri

Toplam pişirme alanı sayısı 6

Sol orta - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW
Ön orta - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Arka orta - Gaz - Hızlı - 3.00 kW
Ön sağ - İndüksiyon - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
Arka sağ - İndüksiyon - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Orta - Teppanyaki - 1.40 kW

Esnek Bölge Sayısı	1	**Otomatik tava algılama**	Evet
Gaz brülörleri tipi	Standart	**Minimum tava çapı göstergesi**	Evet
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Seçili alan göstergesi**	Evet
Brülör kapakları	Mat siyah emaye	**Kalan ısı göstergesi**	Evet
Aşırı ısındığında otomatik kapanma	Evet		

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	2	**Kapı camlarının toplam sayısı**	4
Fan sayısı	1		
Boşluğun net hacmi	70 l		

Brüt hacim, 1. boşluk	79 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	5
Raf tipi	Metal raflar
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet
Kapı açma	Aşağı kanat
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	3
Güvenlik Termostatı	Evet
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Piroliz Sırasında Kapı Kilidi	Evet
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360X460X425 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
Izgara tipi	Elektrik
Yavaş Kapanma sistemi	Evet

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet
Minimum Sıcaklık	50 °C
Maksimum sıcaklık	280 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



İkinci boşluğun net hacmi	63 l
Brüt hacim, 2. boşluk	79 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	5
Raf tipi	Metal raflar
Işık sayısı	2
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet
Kapı açma	Aşağı kanat
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Toplam kapı camı sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	2
Güvenlik Termostatı	Evet
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360X460X425 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Alt ısıtma elemanı - Güç	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı - güç	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Izgara tipi	Elektrik
Devrilebilir ızgara	Evet
Yavaş Kapanma sistemi	Evet

Yardımcı Fırın Seçenekler

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	260 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

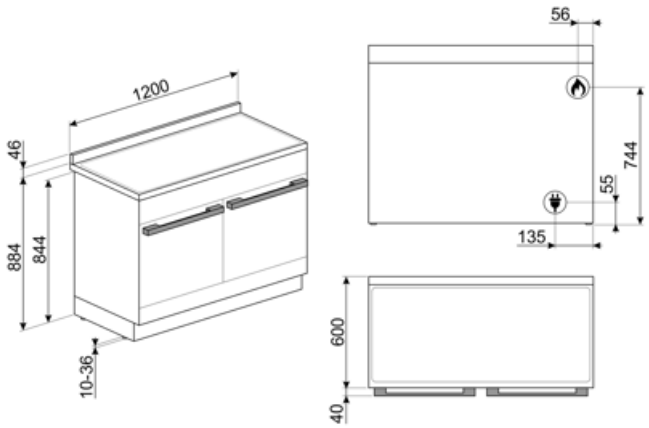
Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Izgara teli**	1
20 mm derinliğinde tepsi	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1	**Et Probu**	1

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Izgara teli**	1
20 mm derinliğinde tepsi	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	10900 W	**Elektrik kablosu tipi**	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Akım	32 A	**Frekans**	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	**Terminal bloğu**	5 poles
Voltaj 2 (V)	380-415 V	**Fiş**	Hayır
Cable testing	Yes, Single phase		



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer tepsi. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



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

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GRILLPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal ızgara. Et, peynir ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 x 240 mm.



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KIT1CPF120X

Portofino kuzinelere uygun paslanmaz çelik 120x60 cm arka panel



KITH95CPF120

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



KITP65CPF120

Derinlik uzatma kiti (650 mm), TR4110 kuzinelere uygun



PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



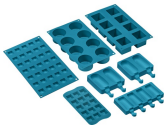
SCRP

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı



SFLK1

Çocuk kilidi



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



TPKPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal plaka. Balık, yumurta ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 X 240 mm.

WOKGHU



Döküm WOK desteği

Alternative products



CPF120IGMPX

Renk: Paslanmaz çelik



CPF120IGMPR

Renk: Kırmızı



CPF120IGMPBL

Renk: Siyah



CPF120IGMPT

Renk: Turkuaz

Symbols glossary



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



DIRECT STEAM fırın, kullanıcının MANUEL OLARAK buhar ekleyebileceği 1 buharlı pişirme fonksiyonuna sahiptir. İşlev, kullanıcı işlevi çevirdiğinde etkinleştirilir



Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.



ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.



Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.



Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.



Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.



Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.



Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.



ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.



Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.



Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pirzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.

Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.

Aşırı ısınmaya karşı koruma: Kontrol ünitesinin aşırı ısınması durumunda ocağı otomatik olarak kapatan güvenlik sistemi.

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

Otomatik açma: Bazı modellerde, döngü bittiğinde otomatik açılan kapı bulunur; bu, kulpsuz mutfak üniteleri için tutacak gerekmediği için mükemmel bir çözümdür. Güvenlik nedeniyle, makine kullanımdayken yanlışlıkla açılmasını önlemek için kapı otomatik olarak kilitlenir.

Kalan ısı göstergesi: Cam seramik ocak kapatıldıktan sonra kalan ısı göstergesi hangi ısıtma bölgelerinin hala sıcak kaldığını gösterir. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde gösterge söner.

Yavaş kapanma: tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.

Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.

Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

LED teknolojili 4,3 inç ekran, düğmelerle kullanılabilirlik + 3 dokunmatik tuş

Daha büyük bir alan için bölgelerin otomatik olarak birleştirilmesi

Buhar destekli dairesel: Pişirme sırasında yiyeceklere ekstra nem sağlar. Ekmek pişirmek için mükemmel. Nem, ekmek hamurunun pişirmenin başlangıcında daha da gerilmesine izin vererek, havalandırılmış ve hafif dokulu bir hamur oluşturur. Pişirme işleminin geri kalan kısmı, imza kabuğunun oluşmasına izin verir.

Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.

Pirolitik: Pirolitik temizleme döngüleri, fırının iç kısmını otomatik olarak temizlemek için gerektiği gibi seçilebilir.

Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.

Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.

Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.

Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Düğme kontrolü

Benefit (TT)

Piroliz

Özel pirolitik fonksiyonu sayesinde kolay fırın temizliği

Dokunmatik kumanda

Tek dokunuşla kolay ve hemen anlaşılan zamanlayıcı ayarı

Çekmece depolama bölmesi

Aksesuarları ve pişirme aletlerini saklamak için ideal olan alt çekmece bölmesi sayesinde daha fazla alan

Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

Çok katlı halojen ışık

Farklı katlardaki iç halojen aydınlatma kusursuz görüş olanağı sunar

Çıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teğet çalışan soğutma sistemi

Teğet çalışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Soft close

Kapak, sessiz kapanması için özel bir sistemle donatılmıştır

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanıyla donatılan bir fana sahiptir

Doğrudan Buhar

Buhar, haznenin dibindeki özel bir havuza yerleştirilen suyla üretilir