

CPF120IGMPT

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	8017709286088
Enerji verimliliği sınıfı	A+
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



Estetik



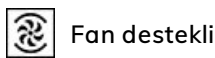
Estetik	Portofino	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Tasarım	Gömme kesim	Kumanda sayısı	11
Renk	Turkuaz	Serigraphy colour	Black
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Ekran	Dokunmatik
Logo	Assembled st/steel	Kapı	Çerçeve ile
Logo position	Facia below the oven	Cam tipi	Siyah
Yükseltici ayak	Evet	Kulp	Smeg Portofino
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	Kulp Rengi	renkli
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	



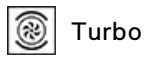
Statik



Fan destekli



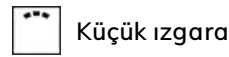
Dairesel



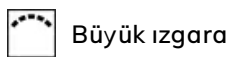
Turbo



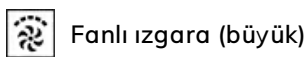
Eco



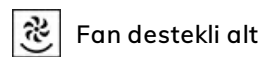
Küçük ızgara



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (büyük)



Fan destekli alt

Temizleme fonksiyonları


 Piroolitik

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonları boşluk 2 8


Geleneksel piştirme fonksiyonları, boşluk 2


 Statik

 Fan destekli

 Dairesel

 Eco

 Büyük ızgara


 Fanlı ızgara (büyük)

 Fan destekli alt

Direct Steam (doğrudan buhar) teknolojisi ile piştirme fonksiyonları

 Fanlı (dairesele ısıtma + fan)

Temizleme fonksiyonları boşluk 2

 Buhar temizliği

Ocak teknik özellikleri

Toplam piştirme 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** Evet

Otomatik elektronik ateşleme Evet **göstergesi**

Brülör kapakları Mat siyah emaye **Seçili alan göstergesi** Evet

Aşırı ısındığında otomatik kapanma Evet **Kalan ısı göstergesi** Evet

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı 2

Fan sayısı 1

Boşluğun net hacmi 70 l

Kapı camlarının toplam sayısı 4

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

Ana Fırın Seçenekleri

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

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



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

Yardımcı Fırın Seçenekler

Timer	Evet	Minimum Sıcaklık	50 °C
Piştirme 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

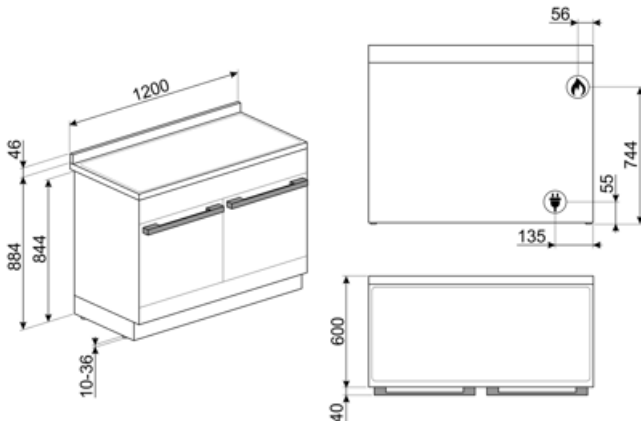
İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



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	Cable testing	Yes, Single phase
Akım	32 A	Elektrik kablosu tipi	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Voltaj	220-240 V	Frekans	50/60 Hz
Voltaj 2 (V)	380-415 V	Terminal bloğu	5 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı		



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.



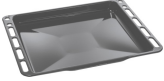
BGTR4110

Victoria Kuzineler TR4110 için uygun döküm ızgara plakası



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GRILLPLATE

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



GTT

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



KITH95CPF120

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



PALPZ

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



SFLK1

Çocuk kilidi



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



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTP

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



KIT1CPF120X

Portofino kuzinelere uygun paslanmaz çelik 120x60 cm arka panel



KITP65CPF120

Derinlik uzatma kiti (650 mm), TR4110 kuzinelere uygun



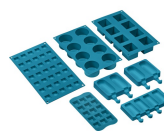
SCRZ

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı



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



CPF120IGMPWH

Renk: Beyaz



CPF120IGMPR





















Renk: Kırmızı



CPF120IGMPBL

Renk: Siyah

Symbols glossary

-  Daha büyük bir alan için bölgelerin otomatik olarak birleştirilmesi
-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  ...
-  Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.
-  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.
-  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 uygundur.
-  Dairesel: Fan ve etrafındaki daireselelemanın 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.
-  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.
-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.
-  Düğme kontrolü
-  DIRECT STEAM fırın, kullanıcının MANUEL OLARAK buhar ekleyebileceği 1 buharlı pişirme fonksiyonuna sahiptir. İşlev, kullanıcı işlevi çevirdiğinde etkinleştirilir
-  Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.
-  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.
-  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.
-  ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.
-  Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pizola 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, pizzolaları, 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 kahvaltılık pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.



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: Isıtma 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.



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 kilitletir.



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.

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

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

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)

Soft close

Kapak, sessiz kapanması için özel bir sistemle donatılmıştır

Tek türbin

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

Doğrudan Buhar

Buhar, haznenin dibindeki özel bir havuza yerleştirilen su ile üretilir