

CPF120IGMPBL

Velikost vařiče	120x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	2
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRINA
Typ varné desky	Smíšené
Type of main oven	Termo-ventilované
Typ druhé trouby	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Pyrolitické
EAN kód	8017709286064
Třída energetické účinnosti	A+
Třída energetické účinnosti, druhý vnitřní prostor	A












Aesthetics



Estetika	Portofino	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Vzhled	Zapuštěné	Počet ovládacích prvků	11
Barva	Černá	Serigraphy colour	Black
Povrchová úprava ovládacího panelu	Smaltovaný kov	Displej	Dotyk
Logo	Assembled st/steel	Dvířka	S rámem
Logo position	Facia below the oven	Typ skla	Černá
Sokl	Ano	Rukojeť	Smeg Portofino
Barva varné desky	Nerezová ocel	Barva rukojeti	Černá
Typ stojanů na nádobí	Litina	Odkládací přihrádka	Zásuvka
Typ nastavení ovládní	Ovládací knoflíky	Posuvná přihrádka	Ano
Ovládací knoflíky	Smeg Portofino	Sokl	Černá

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Malý gril
 Velký gril	 Ventilátorový gril (velký)	 Spodní část s ventilátorem

Funkce čištění



Programy/funkce pomocné trouby

Funkce vaření vnitřního prostoru 2 8

Tradiční funkce vaření, vnitřní prostor 2



Statický



S ventilátorem



Circulaire



Eco



Velký gril



Ventilátorový gril (velký)



Spodní část s ventilátorem

Funkce vaření s technologií přímé páry



Zapnutý ventilátor (kruhový ohřev +

ventilátor)

Čištění vnitřního prostoru 2



Parní čištění

Technické vlastnosti varné desky



Celkový počet varných zón 6

Středová levá - Plyn – 2 ultrarychlý (duální) - 4.20 kW

Přední středová - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Zadní středová - Plyn – rychlý - 3.00 kW

Přední pravá - Indukce – vícezónová - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Zadní pravá - Indukce – vícezónová - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Středová - Teppanyaki - 1.40 kW

Number of Flexible zones	1	Automatická detekce nádobí	Ano
Typ plynových hořáků	Standardní	Indikace minimálního průměru nádobí	Ano
Automatické elektronické zapalování	Ano	Indikátor vybrané zóny	Ano
Víčka hořáku	Matná černá smaltovaná	Indikátor zbytkového tepla	Ano
Automatické vypnutí při přehřátí	Ano		

Hlavní technické vlastnosti trouby

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Celk. počet dveřních skel	3

Circular heating element - Power	2000 W
Typ grilu	Elektřina
Výklopný gril	Ano
System jemného dovření	Ano

Možnosti pomocné trouby

Časovač	Ano
Akustický alarm konce vaření	Ano

Minimální teplota	50 °C
Maximální teplota	260 °C

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



Stojan se zadním a bočním dorazem	1
20 mm hluboký plech	1
40 mm hluboký plech	1

Grilovací mřížka	1
Teleskopické vodící lišty, celková extrakce	1
Sonda na maso	1

Příslušenství v ceně pro sekundární troubu



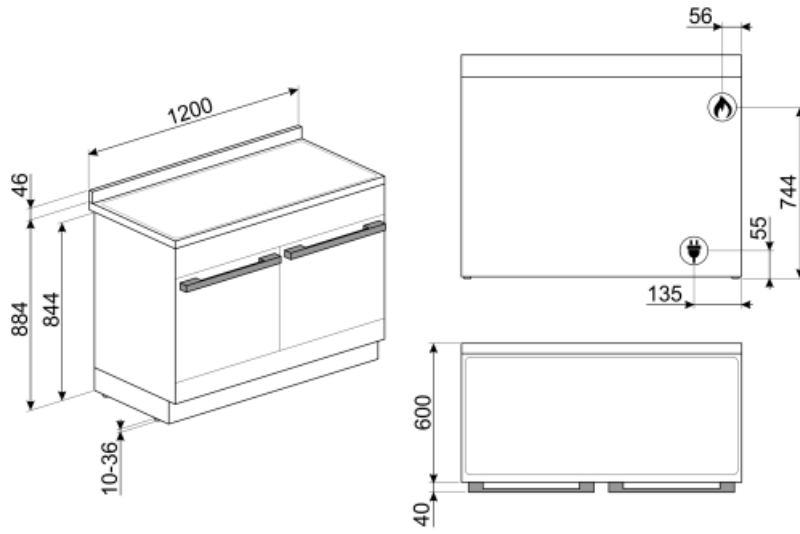
Stojan se zadním a bočním dorazem	1
20 mm hluboký plech	1
40 mm hluboký plech	1

Grilovací mřížka	1
Teleskopické vodící lišty, celková extrakce	1

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon elektrického připojení	10900 W
Stávající	32 A
Napětí	220-240 V
Napětí 2 (V)	380-415 V
Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové

Cable testing	Yes
Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Frekvence	50/60 Hz
Terminal block	5 poles



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

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



BNP608T

Plech potažený teflonem, hloubka 8 mm, k umístění na rošt



GRILLPLATE

Univerzální rošt pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu masa, sýra a zeleniny. Rozměry: 410 x 240 mm.



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



SCRP

Stěrka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



KITH95CPF120

Sada pro prodloužení výšky (950 mm), vhodná pro sporáky TR4110



TPKPLATE

Univerzální deska pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu ryb, vajec a zeleniny. Rozměry: 410 X 240 mm.



SFLK1

Dětská pojistka



PRTX

Žárovzdorný kámen na pizzu s úchyty. P=35 cm Není vhodné pro mikrovlnné trouby. Vhodný pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



KITP65CPF120

Sada pro prodloužení hloubky (650 mm), vhodná pro sporáky TR4110



WOKGHU

Litínový stojan WOKU



KIT1CPF120X

Ochrana proti postříkání zdi 120 x 60 cm, nerezová ocel, vhodná pro sporáky Portofino



BGTR4110

Litínový grilovací plech vhodný pro sporáky 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

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm



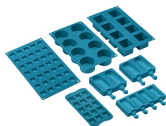
GTT

**Zcela extrahovatelná teleskopická
vodítka (1 úroveň)** Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



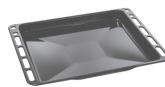
SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny,
nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce
jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



Alternative products



CPF120IGMPX

Barva: Nerezová ocel



CPF120IGMPWH

Barva: Bílá



CPF120IGMPR



















Barva: Červená



CPF120IGMPT

Barva: Tyrkysová

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků</p>	 <p>A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</p>
 <p>Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.</p>	 <p>Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci</p>
 <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>	 <p>Trouba s PŘÍMOU PÁROU má 1 funkci parního vaření, ke které může uživatel RUCNĚ přidávat páru. Funkce se aktivuje, když uživatel zapne funkci</p>
 <p>Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.</p>	 <p>Čtyři skla: Počet skel dvířek.</p>
 <p>ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.</p>	 <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>
 <p>Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.</p>	 <p>Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.</p>
 <p>Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.</p>	 <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.</p>
 <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>	 <p>Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.</p>
 <p>Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.</p>	 <p>Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.</p>

-  Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.
-  Ochrana proti přehřátí: Bezpečnostní systém, který automaticky vypne varnou desku v případě přehřátí řídicí jednotky.
-  Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.
-  Automatické otevírání: některé modely mají automatické otevírání dvířek po dokončení cyklu, což je ideální řešení pro kuchyňské jednotky bez rukojeti, protože není nutná žádná rukojeť. Z bezpečnostních důvodů se dvířka automaticky zamykají, když je zařízení používáno, aby nedošlo k jejich neúmyslnému otevření.
-  Indikace zbytkového tepla: Po vypnutí sklokeramické varné desky indikátor zbytkového tepla ukazuje, která z varných zón je stále horká. Když teplota klesne pod 60 °C, indikátor zhasne.
-  Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
-  Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.
-  Ultra rychlé hořáky: Výkonné ultra rychlé hořáky nabízejí výkon až 5 kW.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  ...
-  Automatické sloučení zón pro větší oblast
-  Circulaire element s parním asistentem: Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.
-  Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.
-  Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.
-  Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.
-  Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.
-  Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.
-  Sklopný gril: sklopný gril lze snadno odpojit pro pohyb topného tělesa a čištění vrchní části spotřebiče v jednom jednoduchém kroku.
-  Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  Ovládání knoflíky

Benefit (TT)

Skutečná konvekce

Nejlepší výkony vaření/pečení zaručuje větrané cirkulační proudění

Více ventilátorů a topných těles zajistí dokonalé aerodynamické proudění tepla, které umožňuje rovnoměrné a rychlejší vaření/pečení uvnitř komory.

Dotykové ovládání

Snadné a intuitivní nastavení časovače pomocí jednoho dotyku

Samostatná turbína

Trouba je vybavena ventilátorem s kruhovým topným tělesem, které umožňuje vaření/pečení s rotujícím ohřevem

Izotermická komora

Nejlepší výkon vaření/pečení při nejvyšší energetické účinnosti

Tangenciální chlazení

Nový chladicí systém s tangenciálním ventilátorem a prouděním vzduchu od dveří ke splashback stěně

Měkké zavírání

Dveře jsou vybaveny specifickým systémem pro tiché zavírání

pyrolýza

Snadné čištění trouby díky speciální pyrolytické funkci

Víceúrovňové halogenové osvětlení

Vnitřní halogenové osvětlení na různých úrovních zaručuje vynikající viditelnost

Přímá pára

Pára se generuje z vody umístěné ve vyhrazené nádrži na spodní straně komory

Teleskopická vodítka

Snadné vytahování a bezpečné zasunování plechů do trouby díky teleskopickým vodítkům

Nastavitelná výška

Varná deska v jedné rovině s pracovní plochou díky nastavitelným nožičkám

Odnímatelné vnitřní sklo

Vnitřní skla dveří jsou snadno odnímatelná pro kompletní čištění

Víceúrovňové vaření/pečení

Několik úrovní přípravy pokrmů umožňuje maximální flexibilitu použití

Studené dveře

Při jakékoli funkci je vnější sklo dveří studené, takže nehrozí nebezpečí popálení

Fritování vzduchem (AIRFRY volitelné příslušenství)

Lehčí a chutnější jídlo díky airfry - košíku na fritování vzduchem (volitelné příslušenství)

Vytahovací přihrádka

Více místa díky spodní vytahovací přihrádce, která je ideální pro uložení příslušenství nebo kuchyňského náčiní

BBQ (volitelné příslušenství)

Grilování přímo v troubě s oboustranným grilem (volitelné příslušenství BBQ)

Kámen na pizzu (volitelné příslušenství)

Pečení se žáruvzdorným kamenem pro měkkou a křupavou pizzu a kynuté výrobky (volitelné příslušenství STONE)