CPF120IGMPR

Lieden koko	120x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Yhdistelmä
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709286095
Energialuokka	A+
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni	A



Estetiikka

Design	Flush fit
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi
Estetiikka	Portofino
Logo	Ruostumaton teräs
Väri	Punainen
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli
Seisova	Kyllä
Tason väri	Ruostumaton teräs
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta
Säätimien tyyppi	Säätimet
Säätimet	Smeg Portofino
Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Säätimien lukumäärä	11
Väripainatus	Musta
Näytön tyyppi	Kosketus
Ovi	Mukana paneeli
Lasin tyyppi	Musta
Kahva	Smeg Portofino
Kahvan väri	Väri
Säilytystila	Laatikko
Liukuva tila	Kyllä
Jalusta	Musta

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9

Perintieset paistotoiminnot

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)

Eco

Pieni grilli

Suuri grilli

Grilli tuulettimella (suuri)

Tuuletin

Puhdistustoiminnot

Pyrolyysipuhdistus

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 8

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin

Eco

Suuri grilli

Grilli tuulettimella (suuri)

Tuuletettu alusta

Paisto-ohjelmat Direct Steam-tekniikalla



Pyöreä lämpöelementti + puhallin

Puhdistustoiminnot, toinen uuni

Höyrypuhdistus

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 6

Keskellä vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW
Edessä keskellä - Kaasu - SRD - 1.80 kW
Takana keskellä - Kaasu - RP - 3.00 kW
Edessä oikealla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
Takana oikealla - Induktio -- multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Keskellä - Teppanyaki - 1.40 kW

Joustavien alueiden numero	1	**Automaattinen keittoastian tunnistus**	Kyllä
Polttimet	Tavallinen		
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	**Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus**	Kyllä
Polttimien suojukset	Mattamusta emalointi	**Valitun alueen ilmaisu**	Kyllä
Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä	**Jälkilämmön ilmaisin**	Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	2	**Luukun lasien määrä**	4
Tuulettimen numero	1	**Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä**	3
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l	**Turvatermostaatti**	Kyllä
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l	**Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan**	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	**Jäähdytysjärjestelmä**	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	**Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi**	Kyllä
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	360X460X425 mm
Valojen tyyppi	Halogeeni	**Lämpötilansäätö**	Sähkömekaaninen
Valoteho	40 W	**Alavastuksen teho**	1200 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	**Ylävastuksen teho**	1000 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	**Grillivastus**	1700 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	**Suuren grillin teho**	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	**Kiertoilmavastuksen teho**	2000 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	**Grillin tyyppi**	Sähkö
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	**Soft close järjestelmä**	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	**Vähimmäislämpötila**	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	**Enimmäislämpötila**	280 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet

smeg



Toisen paistotilan nettotilavuus	63 l
Bruttotilavuus, 2. uuni	79 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	5
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
Valojen lukumäärä	2
Valon tyyppi	Halogeeni
Valoteho	40 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä
Oven avaus	Läppä alhaalla
Irrotettava luukku	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	3
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Turvatermostaatti	Kyllä
Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Alavastuksen teho	1200 W
Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	1000 W
Grillivastus	1700 W
Suuren grillin teho	2700 W
Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Grillin tyyppi	Sähkö
Kääntyvä grilli	Kyllä
Soft close järjestelmä	Kyllä

Lisäuunin vaihtoehdot

Ajastin	Kyllä
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä
Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	260 °C

Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1
20 mm syvä uunipelti	1
40mm syvä uunipelti	1
Uuniritilä	1
Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1
Paistolämpömittari	1

Lisäuunin varusteet

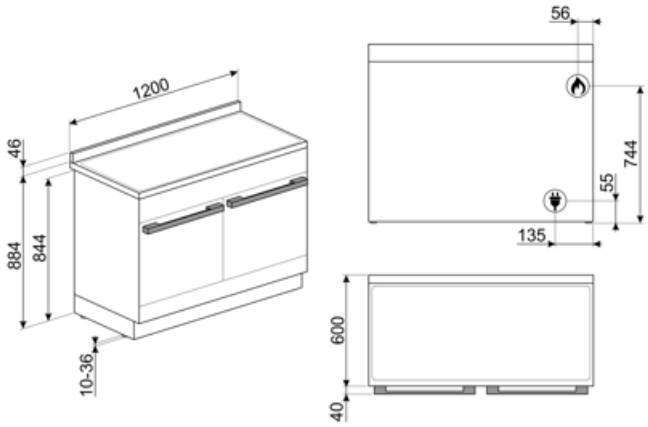


Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1
20 mm syvä uunipelti	1
40mm syvä uunipelti	1
Uuniritilä	1
Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	10900 W
Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe

Virta	32 A	**Taajuus**	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	**Pääte**	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	**Sähköpistokkeen tyyppi**	Ei
Kokeilujohto	Kyllä		



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KIT1CPF120X

Roiskesuojus, 120x60 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu Portofino-liesille



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.



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.



GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITH95CPF120

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR4110-liesille



KITP65CPF120

Syvyyden lisäyssarja (650 mm), soveltuu TR4110-liesille



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



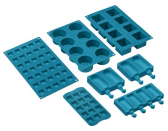
PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SFLK1

Lapsilukko



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



TPKPLATE

Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.

Alternative products



CPF120IGMPX

Väri: Ruostumaton teräs



CPF120IGMPWH

Väri: Valkoinen



CPF120IGMPBL

Väri: Musta



CPF120IGMPT

Väri: Turkoosi

Symbols glossary



Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Asennus torniin: Asennus torniin



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä



Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.



Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista



Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.



Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.



A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.



Nuppien ohjaus



DIRECT STEAM -uunissa on 1 höyrykypsennystoiminto, johon käyttäjä voi lisätä höyryä MANUAALISESTI. Tämä toiminto aktivoidaan, kun käyttäjä kytkee päälle toiminnon



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorajoitusta.



Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.



Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.

Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin

Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähyllyä pienille ruoille ja alahyllyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.

Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.

Pulssitettu kiertohöyry: Antaa lisäkosteutta ruokaan kypsennyksen aikana. Erinomainen leivän paistossa. Kosteuden avulla leivän hiiva venyy edelleen kypsennyksen alussa, jolloin taikina on ilmavaa ja kevytrakenteista. Kypsennysprosessin loppuosa mahdollistaa leivälle ominaisen kuoren muodostumisen.

Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.

PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.

Jäännöslämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisin näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.

Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.

Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.

Kalteva grilli: kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helpossa vaiheessa.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.

Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.

Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Benefit (TT)

Pyrolyysi

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyysitoiminnon ansiosta

Kosketustoiminnot

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yhdellä kosketuksella

Laatikon säilytystila

Enemmän tilaa alemman laatikkotilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

Ulkoinen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Soft close

Luukussa on erityisjärjestelmä hiljaiseen sulkemiseen

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä

Direct steam

Höyru muodostuu uunitilan pohjalle asetetun astian vedestä