

CPF120IGMPWH

Rozmiar	120x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Mieszany
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Termoobieg
Sposób czyszczenia	Pirolityczny
Kod EAN	8017709286071
Klasa efektywności energetycznej	A+
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



Linia wzornicza












Design	Flush fit	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Wykończenie panelu sterowania	Metal emaliowany	Liczba pokręteł	11
Linia wzornicza	Portofino	Kolor nadruku	Czarny
Logo	Assembled st/steel	Wyświetlacz	Dotykowy
Kolor	Biały	Drzwi	Z panelem
Położenie logo	Panel poniżej piekarnika	Rodzaj szkła piekarnika	Czarny
Tylny panel	Tak	Uchwyt	Smeg Portofino
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Kolor uchwytu	Biały
Materiał rusztów	Żeliwo	Schówek	Szuflada
Rodzaj sterowania	Pokręta	Szuflada	Tak
Pokręta	Smeg Portofino	Cokół	Czarny

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	9
--------------------------	---

Funkcje pieczenia

 Grzałka górna i dolna	 Obieg powietrza	 Termoobieg
 Turbo	 ECO	 Mały grill
 Duży grill	 Grill + obieg powietrza	 Grzałka dolna + obieg powietrza








Funkcje czyszczenia

 Piroliza

Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik 8

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

 Grzałka górna i dolna	 Obieg powietrza	 Termoobieg
 ECO	 Duży grill	 Grill + obieg powietrza
		


Grzałka dolna z obiegiem powietrza

Funkcje pieczenia z technologią Direct Steam



Fan forced (circular heating + fan)

Funkcje czyszczenia - 2 piekarnik

 Czyszczenie parowe

Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 6

Centralnie po lewej stronie - Gaz - Ultra szybki (podwójny) - 4.20 kW

Przedni centralny - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Tylny centralny - Gaz - Szybki - 3.00 kW

Przedni prawy - Indukcja - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Tylny prawy - Indukcja - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Centralny - Teppanyaki - 1.40 kW

Number of Flexible zones	1	Automatyczne wykrycie naczyń i jego wielkości	Tak
Rodzaj palników gazowych	Standardowe	Wskazanie minimalnej średnicy naczyń	Tak
Zapalarka elektryczna zintegrowana w pokrętle	Tak	Wyświetlanie wybranej strefy	Tak
Nakładki na palniki	Emaliowane, czarny mat	Wskaźnik zalegającego ciepła	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak		

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia	2	Liczba szyb w drzwiach	4
Liczba wentylatorów	1	Zimne drzwi	3
Pojemność netto	70 l	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Pojemność brutto	79 l	Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	System chłodzący	Statyczny
Liczba poziomów pieczenia	5	Blokada drzwi podczas czyszczenia pirolitycznego	Tak
Rodzaj przewodnic	Prowadnice metalowe	Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	360X460X425 mm
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Moc oświetlenia	40 W	Moc grzałki dolnej	1200 W
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc grzałki górnej	1000 W
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Moc grzałki grilla	1700 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Moc dużego grilla	2700 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak	Zawiasy Soft Close	Tak

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	280 °C

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



Zimne drzwi 2

Pojemność netto - 2 piekarnik	63 l	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Pojemność brutto	79 l	Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	System chłodzący	Statyczny
Liczba poziomów pieczenia	5	Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	360X460X425 mm
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Liczba źródeł oświetlenia	2	Moc dolnej grzałki	1200 W
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Moc górnej grzałki	1000 W
Moc oświetlenia	40 W	Moc grzałki grilla	1700 W
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc dużego grilla	2700 W
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Grill opuszczany	Tak
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Zawiasy Soft Close	Tak
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak		
Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3		

Opcje pomocniczego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	260 °C

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



Metalowe drabinki boczne	1	Ruszt do blachy	1
Blacha do pieczenia 20mm	1	Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1	Termosonda	1

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy



Metalowe drabinki boczne	1	Ruszt do blachy	1
--------------------------	---	-----------------	---

Blacha emaliowana (20 mm) 1

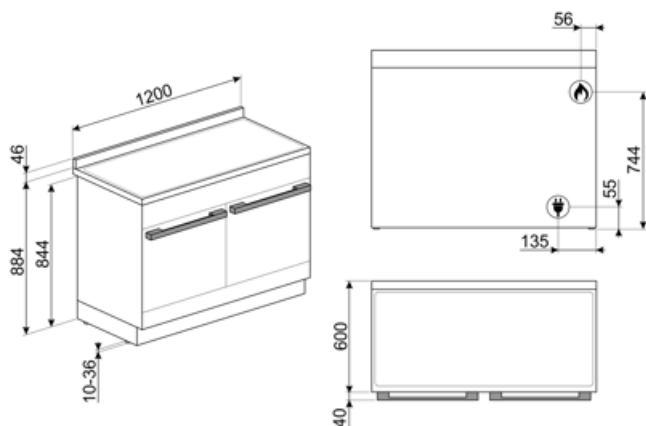
Głęboka blacha emaliowana (40 mm) 1

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem 1

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa 10900 W
 Natężenie prądu (A) 32 A
 Napięcie 220-240 V
 Napięcie 2 (V) 380-415 V
 Electric cable Tak, jednofazowy

Przewód testowy Tak, jednofazowy
 Dodatkowe możliwości podłączenia Tak, dwu- i trójfazowe
 Częstotliwość 50/60 Hz
 Puszka elektroinstalacyjna 5 biegunowy
 Wtyczka Nie



Kompatybilne Akcesoria

AIRFRY

Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



BN640

Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



GRILLPLATE

Uniwersalna nakładka grillowa do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do smażenia mięsa, serów i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



GTT

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



KITH95CPF120

Zestaw do zwiększania wysokości (94-96 cm), do kuchni wolnostojącej 120 cm Portofino



AIRFRY2

Blacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonałe przyrumienienie i chrupkość.



BN620-1

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



BNP608T

Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.



GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



KIT1CPF120X

Płyta przeciwtłuszczowa, 120x60 cm, do kuchni wolnostojącej Portofino, stal nierdzewna



KITP65CPF120

Zestaw do zwiększania głębokości, do kuchni wolnostojącej 120 cm Portofino



PALPZ

Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



TPKPLATE

Uniwersalny grill Teppanyaki do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do gotowania ryb, jajek i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



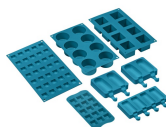
SCRP

Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki



SMOLD

Zestaw 7 silikonowych foremek do lodów, lodowych lizaków, pralin, kostek lodu lub do porcjowania żywności. Możliwość stosowania od -60°C do +230°C



WOKGHU

Żeliwna podstawka do WOKA



Dostępne wersje kolorystyczne



CPF120IGMPX

Kolor: Stal nierdzewna



CPF120IGMPR

Kolor: Czerwony



CPF120IGMPBL





















Kolor: Czarny






















CPF120IGMPT

Kolor: Turkusowy

Słowniczek oznaczeń

 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>A+: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>
 <p>Wytrzymałe żeliwne ruszty: dla maksymalnej stabilności i wytrzymałości.</p>	 <p>Instalacja w kolumnie</p>
 <p>Obwodowy system chłodzący</p>	 <p>Direct Steam: Piekarnik Direct Steam posiada 1 funkcję, w której użytkownik może manualnie dodać parę.</p>
 <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</p>	 <p>Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby</p>
 <p>Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.</p>	 <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienaganne wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.</p>
 <p>Obieg powietrza + grzałka dolna</p>	 <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p>
 <p>Grzałka górna i dolna</p>	 <p>Termoobieg</p>
 <p>Eco</p>	 <p>Grill</p>
 <p>Mały grill</p>	 <p>Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.</p>
 <p>Turbo</p>	 <p>Para pulsacyjna z termoobiegiem: Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.</p>

-  Zabezpieczenie przed przegrzaniem: System bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza płytę grzewczą w przypadku przegrzania jednostki sterującej.
-  Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.
-  Automatyczne otwieranie: niektóre modele mają automatycznie otwierane drzwi po zakończeniu cyklu, co jest doskonałym rozwiązaniem dla kuchni bez uchwytów, ponieważ nie jest potrzebny żaden uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa drzwi blokują się automatycznie, gdy urządzenie jest w użyciu, aby uniknąć ich przypadkowego otwarcia.
-  Wskazanie ciepła resztkowego: Po wyłączeniu płyty szklano-ceramicznej wskaźnik ciepła resztkowego pokazuje, która ze stref grzewczych jest jeszcze gorąca. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, wskaźnik gaśnie.
-  Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.
-  Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.
-  Potężne palniki ultra rapid oferują do 5 kW mocy.
-  Pojemność 63 l
-  Wyświetlacz DigiScreen
-  Automatyczne łączenie stref dla większego obszaru grzewczego
-  W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.
-  Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.
-  PIROLIZA - FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA: piekarnik nagrzewa się do temperatury zbliżającej się do 500°C i zwęglą tłuszcz oraz resztki jedzenia w drobny popiół, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką. Przy tak wysokiej temperaturze, drzwi blokują się automatycznie dla bezpieczeństwa, podczas gdy temperatura drzwi pozostaje bezpieczna w dotyku. Funkcja regulowana przez użytkownika w oparciu o poziom zabrudzeń obecnych w piekarniku.
-  Komora piekarnika posiada pięć poziomów.
-  Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.
-  Uchylny grill można łatwo odcepić, aby w jednym prostym kroku przesunąć element grzewczy i wyczyścić pokrywę urządzenia.
-  Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.
-  Pojemność 70 l
-  Sterowanie pokrętlami

Benefit (TT)

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Direct Steam

Steam is generated from water placed in a dedicated basin at the bottom of the cavity