

CPF120IGMPWH

Bredd	120x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Kombinerad gas- och induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709286071
Energiklass	A+
Energiklass, andra ugnen	A



Estetisk linje



Estetik	Portofino	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Planmonterad	Antal vred	11
Färg	Vit	Färg screentryck	Svart
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Typ av display	Touch
Logo	Assembled st/steel	Lucka	Med panel
Position logga	Panel under ugnen	Typ av ugnsglas	Svart
Bakkantslist	Ja	Ugnshandtag	Smeg Portofino
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Färg på handtag	Vit
Typ av pannställ	Gjutjärn	Ugnsutrymme	Låda
Typ av kontroller	Vred	Förvaringslåda på skenor	Ja
Kontrollvred	Smeg Portofino	Sockel	Svart

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9

Traditionella tillagningsfunktioner



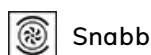
Statisk



Fläktassisterad



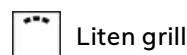
Varmluft



Snabb



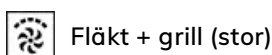
Eco



Liten grill



Stor grill

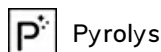


Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner

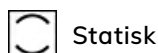


Pyrolysis

Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2 8

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Fläktassisterad



Varmluft



Eco



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Tillagningsfunktioner med Direct Steam teknologi



Fläktdriven (cirkulär uppvärmning +

fläkt)

Rengöringsfunktioner i ugn 2



Vapor Clean

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 6

Central till vänster - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Mitten fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Mitten bak - Gas- RP - 3.00 kW

Höger fram - Induktion Multizon - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Höger bak - Induktion Multizon - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Mitten - Teppanyaki - 1.40 kW

Brännare	Standard	Kokkärlsavkänning	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja
Brännarlock	Svart matt emalj	Indikator för vald zon	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	Indikationslampa restvärme	Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor

2

Antal glas i ugnsluckan 4

Antal fläktar	1	Antal värmereflekterande glas i lucka	3
Nettovolym 1:a ugn	70 l	Säkerhetstermostat	Ja
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	5	Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	Effekt undervärme	1200 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt övervärme	1000 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Grillelement	1700 W
Luckhängning	Underhängd	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Avtagbar lucka	Ja	Effekt varmluftselement	2 000 W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Avtagbar innerlucka	Ja	Soft close-system	Ja

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	280 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	63 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Bruttovolym 2:a ugn	79 l	Skyddstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Värmeelementet stängs av när luckan öppnas	Ja
Antal hyllplan	5	Kylsystem	Tangential
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Antal ljuskällor	2	Temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Undervärme - effekt	1200 W
Effekt lampa	40 W	Övervärme - effekt	1000 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Grillelement	1700 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Stor grill - effekt	2700 W
Luckhängning	Underhängd	Varmluft - effekt	2000 W
Avtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Innerlucka i helglas	Ja	Nedvikbart grillelement	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja	Soft close-system	Ja
Antal glas i ugnslucka	3		

Alternativ för extraugn

Timer	Ja	Minimum temperatur	50 °C
Ljedsignal vid tillagningslut	Ja	Maximum temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Fullt utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Matlagningstermometer	1

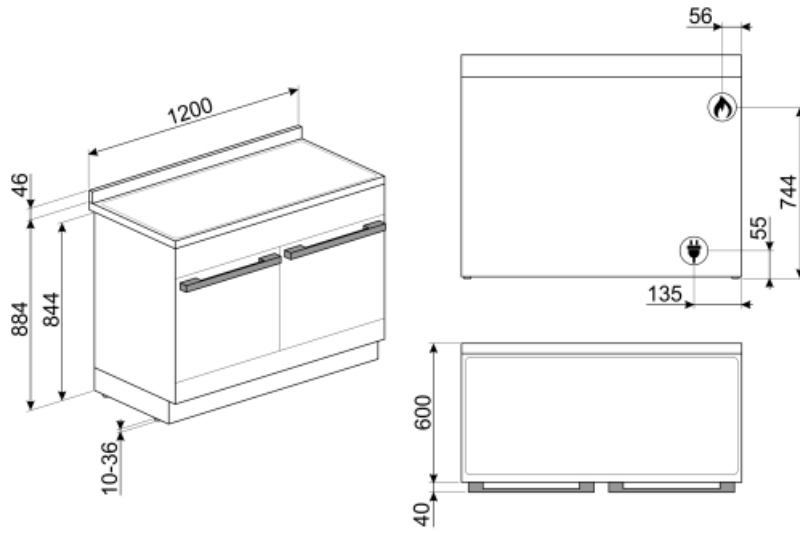
Standardtillbehör - extraugn



Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Teleskopskenor, fullt utdragbara	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10900 W	Testkabel	Ja
Ström	32 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



Tillbehör ingår ej

AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



SCRIP

Hällskrapa för keramiska hällar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



KITP65CPF120

Fördjupningskit (650 mm), passar TR4110-spisar



WOKGHU

Wokhållare i gjutjärn. Designad för stabilitet och smidighet under tillagning.



KIT1CPF120X

Stänkskydd 120x60 cm, rostfritt stål, lämplig för Portofino spisar



BGTR4110

Grillplatta i gjutjärn, passar till Victoria-spisar TR4110



KITH95CPF120

Höjningskit (950mm), rostfritt stål för Portofino 120-spisar



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



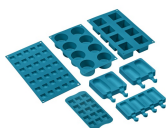
GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



Alternative products



CPF120IGMPX

Färg: Rostfritt stål



CPF120IGMPR

Färg: Röd



CPF120IGMPBL



















Färg: Svart
























CPF120IGMPT

Färg: Turkos

Symbols glossary (TT)

	Automatisk sammankoppling för större yta		Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
	Installation i stapel		Kontrollvred
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		En DIRECT STEAM-ugn har 1 ångkokningsfunktion som användaren manuellt kan lägga till ånga. Funktionen aktiveras när användaren aktiverar funktionen
	3 Skikt glas i luckan		4 lager glas i ugnsluckan
	ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.		Grillelement: Användning av grill ger utmärkt resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.

-  Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.
-  Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonen som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 °C slocknar indikatorn.
-  Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
-  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  ...
-  Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.
-  Varmluft med pulserande ånga: Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.
-  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Benefit (TT)

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.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

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

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Direct Steam

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

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

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

Drawer storage compartment

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

BBQ (optional accessory)

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

Pizza stone (optional accessory)

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