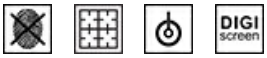
CPF120IGMPX

Bredd	120x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Kombinerad gas- och induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709278267
Energiklass	A+
Energiklass, andra ugnen	A



Estetisk linje



Design	Planmonterad
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål anti fingerprint
Estetik	Portofino
Logotyp	Assembled st/steel
Färg	Rostfritt stål
Position logga	Panel under ugnen
Finish	Matt
Bakkantslist	Ja
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål
Typ av pannställ	Gjutjärn
Typ av kontroller	Vred
Kontrollvred	Smeg Portofino

Färg på vred	Rostfritt stål
Antal vred	11
Färg screentryck	Svart
Typ av display	Touch
Lucka	Med panel
Typ av ugnsglas	Svart
Ugnshandtag	Smeg Portofino
Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Ugnsutrymme	Låda
Förvaringslåda på skenor	Ja
Sockel	Svart

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Fläktassisterad
- Varmluft
- Snabb
- Eco
- Liten grill
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner

- Pyrolys

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

Antal flexibla zoner	1	**Kokkärlsavkänning**	Ja
Brännare	Standard		

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

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	2
Antal fläktar	1
Nettovolym 1:a ugn	70 l
Bruttovolym 1:a ugn	79 l
Material ugn	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	5
Typ av hyllplan	Metallstegar
Typ av ljuskälla	Halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja
Luckhängning	Underhängd
Avgtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Antal glas i ugnsluckan	4
Antal värmereflekterande glas i lucka	3
Säkerhetstermostat	Ja
Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja
Kylsystem	Tangentialt
Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt undervärme	1200 W
Effekt övervärme	1000 W
Grillelement	1700 W
Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Effekt varmluftselement	2 000 W
Typ av grill	Elektrisk
Soft close-system	Ja

Alternativ för huvudugn

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

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	63 l
Bruttovolym 2:a ugn	79 l
Material ugn	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	5
Typ av hyllplan	Metallstegar
Antal ljuskällor	2
Typ av ljuskälla	Halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Skyddstermostat	Ja
Värmeelementet stängs av när luckan öppnas	Ja
Kylsystem	Tangential

Programmering av tillagningstid	Start/stopp
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja
Luckhängning	Underhängd
Avtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Antal glas i ugnslucka	3

Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Temperatur	Elektromekaniskt
Undervärme - effekt	1200 W
Övervärme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill - effekt	2700 W
Varmluft - effekt	2000 W
Typ av grill	Elektrisk
Nedvikbart grillelement	Ja
Soft close-system	Ja

Alternativ för extraugn

Timer	Ja
Ljudsignal vid tillagningsslut	Ja

Minimum temperatur	50 °C
Maximum temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	1
Ugnsplåt 20 mm	1
Ugnsplåt, 40 mm	1

Ugnsgaller	1
Fullt utdragbara teleskopskenor	1
Matlagningstermometer	1

Standardtillbehör - extraugn



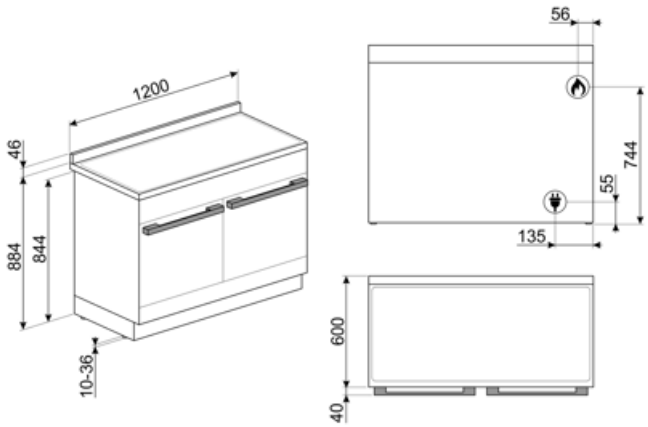
Galler med bakre stopp	1
Ugnsplåt 20 mm	1
Ugnsplåt, 40 mm	1

Galler till plåt	1
Teleskopskenor, fullt utdragbara	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10900 W
Ström	32 A
Spänning	220-240 V
Spänning (V)	380-415 V
Testkabel	Ja

Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Frekvens	50/60 Hz
Typ av kopplingsplint	5 Polig
Typ av kontakt	Nej


1200
46
884
844
10-36
56
744
55
135
600
40

Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



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.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTP

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



KIT1CPF120X

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



KITP65CPF120

Fördjupningskit (650 mm), passar TR4110-spisar



SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



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.



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.



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.



GTT

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

KITH95CPF120

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



PALPZ

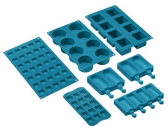
Pizzaspade med fällbart handtag.Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och proffessionellt sätt.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar

SMOLD



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

WOKGHU



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

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.

Alternative products



CPF120IGMPWH

Färg: Vit



CPF120IGMPR

Färg: Röd



CPF120IGMPBL

Färg: Svart



CPF120IGMPT

Färg: Turkos

Symbols glossary



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.



Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.



Installation i stapel



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.



Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.



Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement 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 utmärkta 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.

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 mittdel) 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.

Kontrollvred

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 värmezonerna 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, suffléer och puddingar.

Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar

Automatisk sammankoppling för större yta

Benefit (TT)

Pyrolys

Enkel ugnsrengöring tack vare en speciell pyrolytisk funktion

Pekkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med en enda beröring

Förvaringsutrymme med låda

Mer plats tack vare det nedre lådutrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Soft Close

Luckan är utrustad med ett specifikt system för tyst stängning

Enkel turbin

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

Direkt ånga

Ånga genereras från vatten i en särskild skål längst ner i ugnskaviteten