# CPF120IGMPBL

| | |
|---|---|
| **Størrelse komfyr** | 120x60 cm |
| **Antall stekeovner med energimerking** | 2 |
| **Varmekilde kammer** | Elektrisk |
| **Type platetopp** | Kombinerte gass- og induksjonstopper |
| **Hovedovn, type** | Termoventilert ovn |
| **Hovedovnstype** | Termoventilert ovn |
| **Rengjøringssystem hovedovn** | Pyrolytisk |
| **EAN-kode** | 8017709286064 |
| **Energi effektivitetsklasse** | A+ |
| **Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2** | A |



## Estetisk linje

| | |
|---|---|
| **Design** | Innfelling |
| **Overflate kommandopanel** | Emaljert metall |
| **Estetikk** | Portofino |
| **Logo** | Montert rustfritt stål |
| **Farge** | Sort |
| **Posisjon logo** | Panel under ovnen |
| **Kakefat** | Ja |
| **Hettefarge** | Rustfritt stål |
| **Kasserollestativtype** | Støpejern |
| **Type kontroll innstilling bryterne** | Vridere<br>Smeg Portofino |
| **kontroller farge** | Rustfritt stål |
| **Antall kontroller** | 11 |
| **Farge på silketrykk** | Sort |
| **Type display** | Touch |
| **Ovnsdør** | Med panel |
| **Glasstype i ovnsdør** | Sort |
| **Håndtak** | Smeg Portofino |
| **Håndtak farge** | Sort |
| **Oppbevaringsavdeling** | Trommel |
| **Skyvbar avdeling** | Ja |
| **Sokkel** | Sort |

## Programmer/funksjoner

| | |
|---|---|
| **Antal kokefunksjoner** | 9 |

**Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner**

Statisk

Ventilert

Varmluft

Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)

Eco

Liten grill

Stor grill

Vifte grill (stor)

Vifte assistert base

**Rengjøringsfunksjoner**

Pyrolytisk

## Programmer/funksjoner – ekstraovn

**Antal kokefunksjoner ovn 2** 8

**Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2**

Statisk

Ventilert

Varmluft

Eco

Stor grill

Vifte grill (stor)

Vifte-assistert undervarme

**Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi**

Termo-ventilato (Circolare + Ventolas)

**Rensefunksjoner kammer 2**

Vapor Clean

## Tekniske data – kokeplate

**Antall tilberedningssoner** 6

Centrale sinistra - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
Midten foran - Gass - SRD - 1.80 kW
Midten bak - Gass - RP - 3.00 kW
Høyre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
Høyre bak - Induksjon - flersone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midten - Teppanyaki - 1.40 kW

| | |
|---|---|
| **Antall fleksible soner** | 1 |
| **Brennere** | Standard |
| **Automatisk elektronisk aktivering** | Ja |
| **Brennerlokk** | Mattsort emaljert |
| **Automatisk avstenging ved overheting** | Ja |
| **Kasserolledetektering** | Ja |
| **Angivelse av minste størrelse på stekepanne** | Ja |
| **Indikator for valgt sone** | Ja |
| **Restvarmeindikator** | Ja |

## Tekniske data – hovedovn




| | |
|---|---|
| **Antall lamper** | 2 |
| **Vifte nummer** | 1 |
| **Nettovolum, stekeovn 1** | 70 l |
| **Bruttovolum, stekeovn 1** | 79 l |
| **Materiale ovnsrom** | Ever clean-emalje |
| **Antall hyller** | 5 |
| **Type hylleplan** | Metalstativer |
| **Lystype** | Halogen |
| **Lyseffekt** | 40 W |
| **Tidsinnstilling** | Start og stopp |
| **Lampe tennes når dør åpnes** | Ja |
| **Dør åpning type** | klaff ned |
| **Avtakbar dør** | Ja |
| **Innerdør i helglass** | Ja |
| **Avtakbar innerdør** | Ja |
| **Antall glass i ovnsdøren** | 4 |
| **Antall varmereflekterende glass i dør** | 3 |
| **Sikkerhetstermostat** | Ja |
| **Varmeelement stenges av når døren åpnes** | Ja |
| **Kjølesystem** | Tangential |
| **Døren er låst under pyrolytisk rens** | Ja |
| **Nettomål for ovnsrom (H x B x D)** | 360X460X425 mm |
| **Temperaturkontroll** | Elektromekanisk |
| **Undervarmeelement, effekt** | 1200 W |
| **Overvarmeelement – effekt** | 1000 W |
| **Grillelememt** | 1700 W |
| **Stor grill – effekt** | 2700 W |
| **Varmluftselement - effekt** | 2000 W |
| **Grill type** | Elektrisk |
| **Mykt lukkende hengsler** | Ja |

## Funksjoner for hovedovn

| | |
|---|---|
| **Timer** | Ja |
| **Lydsignal for tilberedningsslutt** | Ja |
| **Laveste temperatur** | 50 °C |
| **Høyeste temperatur** | 280 °C |

## Tekniske data – ekstraovn




| | |
|---|---|
| **Nettovolum, stekeovn 2** | 63 l |
| **Nettovolum, stekeovn 2** | 79 l |
| **Materiale ovnsrom** | Ever clean-emalje |
| **Antall hyller** | 5 |
| **Type hylleplan** | Metalstativer |
| **Antall varmereflekterende glass i dør** | 2 |
| **Sikkerhetstermostat** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Antall lamper** | 2 |
| **Lystype** | Halogen |
| **Lyseffekt** | 40 W |
| **Tidsinnstilling** | Start og stopp |
| **Lampe tennes når dør åpnes** | Ja |
| **Dør åpning type** | klaff ned |
| **Avtakbar dør** | Ja |
| **Innerdør i helglass** | Ja |
| **Avtakbar innerdør** | Ja |
| **Antall glass i ovnsdøren** | 3 |

| | |
|---|---|
| **Varmeelement stenges av når døren åpnes** | Ja |
| **Kjølesystem** | Tangential |
| **Nettomål for ovnsrom (H x B x D)** | 360X460X425 mm |
| **Temperaturkontroll** | Elektromekanisk |
| **Undervarmeelement, effekt** | 1200 W |
| **Overvarmeelement – effekt** | 1000 W |
| **Grillelememt** | 1700 W |
| **Stor grill – effekt** | 2700 W |
| **Varmluftselement - effekt** | 2000 W |
| **Grill type** | Elektrisk |
| **vippe grill** | Ja |
| **Mykt lukkende hengsler** | Ja |

## Funksjoner for ekstraovn

| | |
|---|---|
| **Timer** | Ja |
| **Lydsignal for tilberedningsslutt** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Laveste temperatur** | 50 °C |
| **Høyeste temperatur** | 260 °C |

## Standardtilbehør – hovedovn



| | |
|---|---|
| **Rist med bakre stopp og sidestopp** | 1 |
| **20 mm ovnsbrett** | 1 |
| **40mm ovnsbrett** | 1 |

| | |
|---|---|
| **Ovnsrist** | 1 |
| **Fullt uttrekkbar teleskopskinne** | 1 |
| **Steketermometer** | 1 |

## Standardtilbehør – ekstraovn



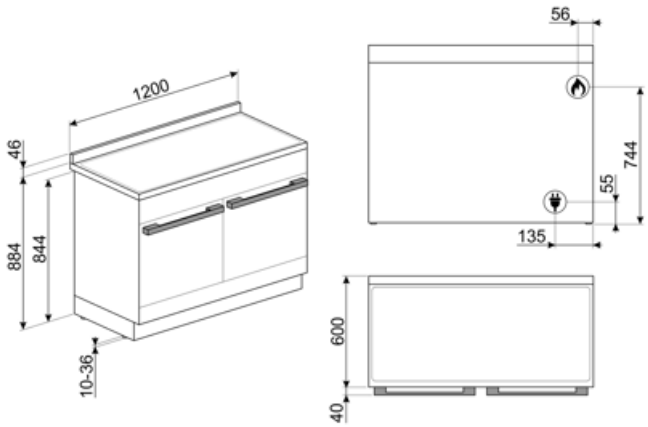
| | |
|---|---|
| **Rist med bakre stopp og sidestopp** | 1 |
| **20 mm ovnsbrett** | 1 |
| **40mm ovnsbrett** | 1 |

| | |
|---|---|
| **Ovnsrist** | 1 |
| **Fullt uttrekkbar teleskopskinne** | 1 |

## Elektrisk tilkobling

| | |
|---|---|
| **Elektrisk tilkoblingseffekt** | 10900 W |
| **Strøm** | 32 A |
| **Spenning** | 220-240 V |
| **Spenning (V)** | 380-415 V |
| **Testkabel** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Type ledning** | Ja, dobbel og trefase |
| **Frekvens** | 50/60 Hz |
| **Morsettiera** | 5-polet |
| **Støpseltype** | Nei |


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

## Compatible Accessories



**AIRFRY2**

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



**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.



**BN620-1**

Emaljert brett, 20 mm dypt



**BN640**

Emaljert brett, 40mm dypt



**BNP608T**

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



**GRILLPLATE**

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



**GTP**

**Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)** Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



**GTT**

**Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)** Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



**KIT1CPF120X**

Veggplate 120x60 cm, rustfritt stål, egnet for Portofino-komfyrer



**KITH95CPF120**

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR4110-komfyrer



**KITP65CPF120**

Dybdeforlengersett (650 mm), egnet for TR4110-komfyrer



**PALPZ**

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



**SCRP**

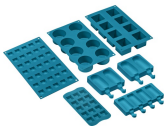
Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



**SFLK1**

Barnesikring

### SMOLD



Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

### WOKGHU



Cast-Iron WOK Support

### TPKPLATE



Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

## Alternative products



**CPF120IGMPX**

**Farge:** Rustfritt stål



**CPF120IGMPWH**

**Farge:** Hvit



**CPF120IGMPR**

**Farge:** Rød



**CPF120IGMPT**

**Farge:** Turkis

# Symbols glossary



Automatisk sammenslåing av soner til et større område



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



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Ovner med DIREKTE DAMP har en dampstekingsfunksjon hvor brukeren kan tilføre damp MANUELT. Denne funksjonen aktiveres når brukeren starter den.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.



A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.

Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.

Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av stekingen gir den velkjente stekeskorpen.

Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.

Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.

Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.

Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.

Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.

Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.




Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Bryterknottkontroll




4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 3 trykknapper

# Benefit (TT)

**Pyrolyse**

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk funksjon

**Touch-kontroll**

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

**Oppbevaringsskuff**

Mer plass takket være den nedre skuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

**Ekte konveksjon**

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

**Flernivåsteking**

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

**Halogenbelysning på flere nivåer**

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

**Avtakbart glass innvendig**

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

**Tangentialkjøling**

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

**Teleskopskinner**

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

**Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

**Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

**Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

**Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

**BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

**Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

**Myk lukking**

Døren er utstyrt med et spesifikt system for lydløs lukking

**Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

**Direkte damp**

Damp genereres fra vann som er plassert i et fat i bunnen av ovnsrommet