

CPF120IGMPX

Komfurstørrelse	120x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Blandet
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709278267
Energieffektivitetsklasse	A+
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik



Design	Flugtende pasform	Betjening farve	Rustfrit stål
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Ant. knapper	11
Æstetik	Portofino	Farve silketryk	Sort
Logo	Samlet st / stål	Display	Touch
Farve	Rustfrit stål	Låge	Med ramme
Logoposition	Panel under ovnen	Glastype	Sort
Finish	Børstet	Håndtag	Smeg Portofino
Liste	Ja	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Skuffe
Pandeholder type	Støbejern	Forskydeligt rum	Ja
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Sokkel	Sort
Betjeningsknapper	Smeg Portofino		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Med ventilator



Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre +



Eco



Lille grill

ventilator)



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner



Pyrolytisk

Programmer/funktioner ekstra oven

Madlavningsfunktioner, 2. rum

8

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum



Statisk



Med ventilator



Varmluft



Eco



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Bund med ventilator

Madlavningsfunktioner med direkte damp-teknologi



Termo-ventileret (Varmluft +

Ventilation)

Rengøringsfunktioner, 2. rum



Vapor Clean

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 6

Midterst til venstre - Gas - 2URP (dobbel) - 4.20 kW

Forrest i midten - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Bagest center - Gas - Hurtig - 3.00 kW

Forrest til højre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Bagest højre - Induktion - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Teppanyaki - 1.40 kW

Antal fleksible zoner	1	Panderegistrering	Ja
Blus	Standard	Visning af mindste pandediameter	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Kogepladeskulere	Matsort emaljeret	Restvarmeindikator	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja		

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	2	Samlet antal lågeglas	4
Ventilatorantal	1	Antal termoreflekterende lågeglas	3
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5	Låge låst under pyrolyse	Ja
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Type af lamper	Halogen	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys effekt	40 W	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Tidsindstilling	Start og stop	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Grillelement	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2700 W
Aftagelig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk
Aftagelige indvendig låge	Ja	Soft close-system	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	280 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	63 l	Antal termoreflekterende lågeglast	2
Bruttovolumen, 2. rum	79 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaalje	Varmeelementer standser, når lågen åbnes	Ja
Antal hylder	5	Kølesystem	Tangentiel
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Antal lamper	2	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Lys, effekt	40 W	Øverste varmeelement - effekt	1000 W
Tidsindstilling	Start og stop	Grillelement - effekt	1700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Stor grill - effekt	2700 W
Lågeåbning	Flap ned	Varmluftselement - effekt	2000 W
Aftagelig låge	Ja	Grill-type	Elektrisk
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Hældegitte	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja	Soft close-system	Ja
Samlet antal lågeglast	3		

Valg ekstra ovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for endt tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Teleskopskinner, total udtrækning	1
40mm dyb plade	1	Kødsonde	1

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

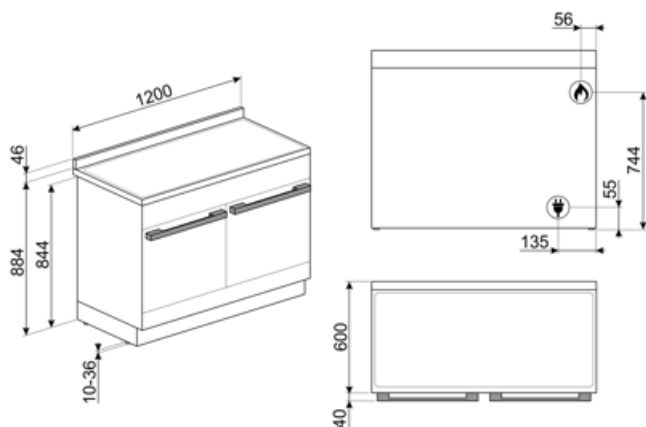


Gitterindsats	1
---------------	---

Rist med bag- og sidestop	1	Teleskopskinne, fuldt udtræk	1
20 mm dyb plade	1		
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10900 W	Kontroller ledning	Ja
Nuværende	32 A	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Stik	Nej



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH95CPF120

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SFLK1

Børnesikring



AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT1CPF120X

Splashback, 120x60 cm, rustfrit stål, passer til Portofino fritstående komfurer



KITP65CPF120

Dybdeudvidelsessæt (650 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer



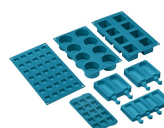
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C





TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support

Alternative products



CPF120IGMPWH

Farve: Hvid



CPF120IGMPR

Farve: Rød



CPF120IGMPBL

















Farve: Sort



















CPF120IGMPT

Farve: Turkis

Symbols glossary

	Automatisk sammenfletning af zoner til et større område		Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		En DIRECT STEAM-ovn har 1 damptilberedningsfunktion, som brugeren manuelt kan tilføje damp. Funktionen aktiveres, når brugeren drejer funktionen
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
	ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.		Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
	Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.		Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
	Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.		Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.

-  **Varmluft:** det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  **Grill:** Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  **Ventilatorgrill:** meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  **Varmluft pulseret damp:** Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturskorpen.
-  **Inderlåde i ren glas:** Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **ECO:** tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
-  **Halv grill:** Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Beskyttelse mod overophedning:** Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **Automatisk åbning:** nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låses lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  **Angivelse af restvarme:** Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
-  **Soft close:** alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.



Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster

Benefit (TT)

Pyrolyse

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk funktion

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Skuffeopbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste skufferum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Soft Close

Lågen er udstyret med et specifikt system til lydløs lukning

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme

Direkte damp

Damp genereres fra vand placeret i et dedikeret bassin i bunden af hulrummet