CPF120IGMPX

Komfurstørrelse	120x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Blandet
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Termoventileret ovn
Rengøringssystem 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	Mat	**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 + ventilator)

Eco

Lille grill

Stor grill

Ventilator grill (stor)

Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

Pyrolytisk

Programmer/funktioner ekstra ovn

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 (dobbelt) - 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
Kogepladeskjulere	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
Hyldetype	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 lågeglas**	2
Bruttovolumen, 2. rum	79 l	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Varmeelementer standser, når lågen åbnes**	Ja
Antal hylder	5	**Kølesystem**	Tangentiel
Hyldetype	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	**Hældegitter**	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja	**Soft close-system**	Ja
Samlet antal lågeglas	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

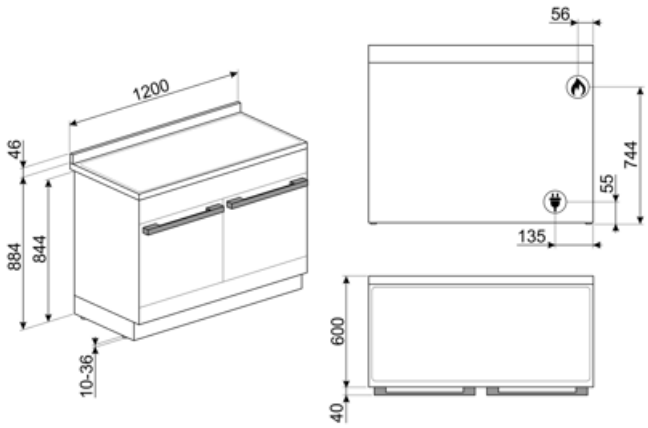


		Gitterindsats	1

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	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	32 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	**Morsettiera**	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Stik**	Nej
Kontroller ledning	Ja		



Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture 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 udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT1CPF120X

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



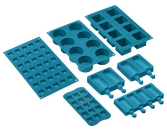
KITP65CPF120

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



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

Udtrækkelige teleskop-skinner (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



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



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



Installation i søjle: Installation i søjle



En DIRECT STEAM-ovn har 1 damptilberedningsfunktion, som brugeren manuelt kan tilføje damp. Funktionen aktiveres, når brugeren drejer funktionen



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



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



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.



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.



Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.



A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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.

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 låser 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.

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.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge 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.

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

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

Hældegitter: hældegitteret 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.

Knapbetjening

Benefit (TT)

Pyrolyse

Nem ovnrengøring 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-skinner

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

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

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