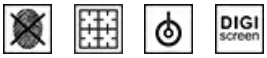
CPF120IGMPX

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	8017709278267
Energi effektivitetsklasse	A+
Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje



Design	Innfelling
Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål
Estetikk	Portofino
Logo	Montert rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål
Posisjon logo	Panel under ovnen
Finish	Matt
Kakefat	Ja
Hettefarge	Rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern
Type kontroll innstilling bryterne	Vridere 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	Børstet rustfritt stål
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	**Kasserolledetektering**	Ja
Brennere	Standard	**Angivelse av minste størrelse på stekepanne**	Ja
Automatisk elektronisk aktivering	Ja	**Indikator for valgt sone**	Ja
Brennerlokk	Mattsort emaljert	**Restvarmeindikator**	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja		

Tekniske data – hovedovn



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

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	**Laveste temperatur**	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**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 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
Antall varmereflekterende glass i dør	2
Sikkerhetstermostat	Ja
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

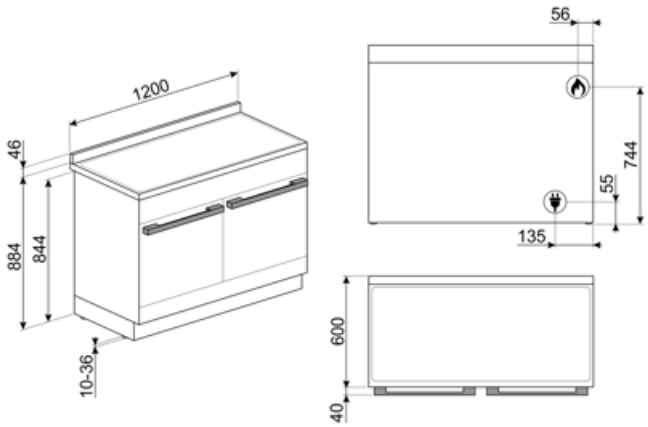
Standardtilbehør – ekstraovn



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



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.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



GTP

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



KIT1CPF120X

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



KITP65CPF120

Dybdeforlengersett (650 mm), egnet for TR4110-komfyrer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



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

Emaljert brett, 40mm dypt



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.



GTT

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



KITH95CPF120

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR4110-komfyrer



PALPZ

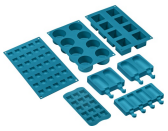
Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



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



CPF120IGMPWH

Farge: Hvit



CPF120IGMPR

Farge: Rød



CPF120IGMPBL

Farge: Sort



CPF120IGMPT

Farge: Turkis

Symbols glossary



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



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



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



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



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



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



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



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



Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.



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.



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.



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.



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.



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.

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

Bryterknottkontroll

Automatisk sammenslåing av soner til et større område

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