

# 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
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709278267
Energi effektivitetsklasse	A+
Energi effektivitetsklasse, stekeovn	A
	2



## Estetisk linje



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

## 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 varmereflekerende 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	Grillelement	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-emaasje
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 varmereflekerende 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
Grillelement	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	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1	Steketermometer	1

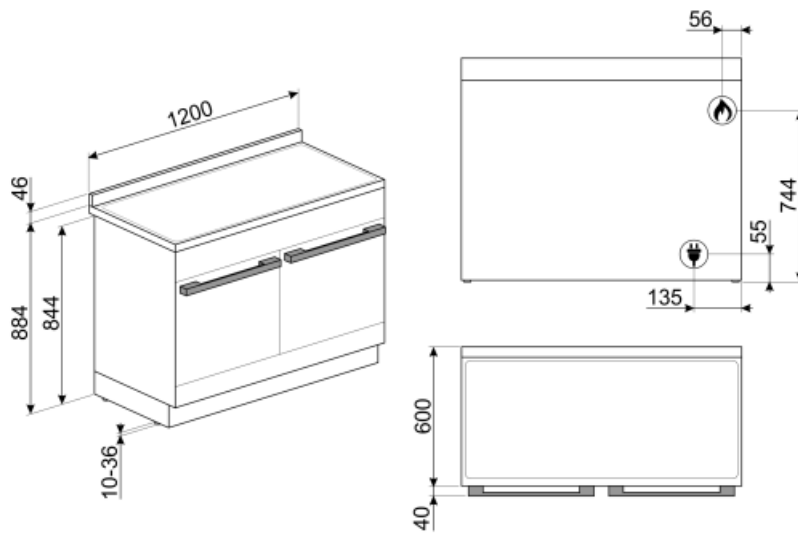
## Standardtilbehør – ekstraovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1		

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10900 W	Testkabel	Ja
Strøm	32 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



## Not included 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.



### GTP

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



### 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.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### KITH95CPF120

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR4110-komfyrer



### 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.



### SFLK1

Barnesikring



### PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



### KITP65CPF120

Dybdeforlengersett (650 mm), egnet for TR4110-komfyrer



### WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



### KIT1CPF120X

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



### BGTR4110

Grillplate i støpejern egnet for Victoria komfyrer TR4110



### 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.



### PALPZ

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



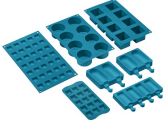
### GTT

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



### SMOLD

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



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



---

## Alternative products

---



**CPF120IGMPWH**

**Farge:** Hvit



**CPF120IGMPR**

**Farge:** Rød



**CPF120IGMPBL**

**Farge:** Sort







































**CPF120IGMPT**

**Farge:** Turkis



## Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
-  Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  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.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  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 sprekkekanaler 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 fett ikke fester seg ved steking
-  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 steking 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.
-  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.
-  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 steking gir den velkjente stekeskorpen.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 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.
-  Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.
-  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  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.
-  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.
-  Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  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.
-  Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonen som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.
-  Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  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, soufflé, puddinger.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



...



Bryterknottkontroll



Automatisk sammenslåing av soner til et større område

---

## Benefit (TT)

---

### **Ekte konveksjon**

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

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

### **Touch-kontroll**

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

### **Enkel turbin**

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

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **Tangentialkjøling**

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### **Myk lukking**

Døren er utstyrt med et spesifikt system for lydløs lukking

### **Pyrolyse**

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk funksjon

### **Halogenbelysning på flere nivåer**

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### **Direkte damp**

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

### **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

### **Avtakbart glass innvendig**

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### **Flernivåsteking**

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

#### **Kald dør**

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

#### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

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

#### **Oppbevaringsskuff**

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

#### **BBQ (ekstra tilbehør)**

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

#### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

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