# CPF92GMA

| | |
|---|---|
| **Komfurstørrelse** | 90x60 cm |
| **Antal rummed energimærke** | 2 |
| **Hulrumsvarmekilde** | Elektrisk |
| **Komfur type** | Gas |
| **Hovedovn, type** | Termoventileret ovn |
| **Primær ovntype** | Statisk |
| **Rengøringssystem hovedovn** | Damprens |
| **EAN-kode** | 8017709300371 |
| **Energieffektivitetsklasse** | A |
| **Energieffektivitetsklasse, andet rum** | A |



## Æstetik

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Flugtende pasform | **Betjening farve** | Rustfrit stål |
| **Kommandopanel finish** | Metalemaljeret | **Ant. knapper** | 8 |
| **Æstetik** | Portofino | **Farve silketryk** | Sølv |
| **Logo** | Samlet st / stål | **Display** | Touch |
| **Farve** | Antracit | **Låge** | Med ramme |
| **Logoposition** | Panel under ovnen | **Glastype** | Grå |
| **Liste** | Ja | **Håndtag** | Smeg Portofino |
| **Farve på kogeplade** | Rustfrit stål | **Håndtag farve** | Antracit |
| **Pandeholder type** | Støbejern | **Opbevaringsrum** | Låge |
| **Type af betjeningsindstilling** | Betjeningsknapper | **Fødder** | Sort |
| **Betjeningsknapper** | Smeg Portofino | | |

## Programmer/Funktioner

| | |
|---|---|
| **Ant. madlavningsfunktioner** | 8 |

**Traditionelle madlavningsfunktioner**

 Statisk

 Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)

 Eco

 Lille grill

 Stor grill

 Ventilator grill (stor)

 Ventilator-assisteret bund

**Andre funktioner**

 Optøning efter tid

**Rengøringsfunktioner**

 Damprens

## Programmer/funktioner ekstra ovn

**Madlavningsfunktioner, 2. rum** 4

**Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum**

 Statisk

 Lille grill

 Bund

## Komfur tekniske egenskaber



**Zoner i alt** 6

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
Bagest til venstre - Gas - AUX - 1.00 kW
Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW
Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
Bagest højre - Gas - RP - 3.00 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Blus** | Standard | **Gas sikkerhedsventiler** | Ja |
| **Automatisk elektronisk tænding** | Ja | **Kogepladeskjulere** | Matsort emaljeret |

## Primær ovn tekniske egenskaber



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Antal lamper** | 1 | **Aftagelige indvendig låge** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Ventilatorantal** | 1 |
| **Nettovolumen, 1. rum** | 70 l |
| **Bruttovolumen, 1. hulrum** | 79 l |
| **Ovnrum materiale** | Ever Clean-emalje |
| **Antal hylder** | 5 |
| **Hyldetype** | Metalhylder |
| **Type af lamper** | Halogen |
| **Lys effekt** | 40 W |
| **Tidsindstilling** | Start og stop |
| **Lys når ovnlågen åbnes** | Ja |
| **Lågeåbning** | Flap ned |
| **Aftagelig låge** | Ja |
| **Inderlåge i fuldt glas** | Ja |
| **Samlet antal lågeglas** | 3 |
| **Antal termoreflekterende lågeglas** | 1 |
| **Sikkerhedstermostat** | Ja |
| **Kølesystem** | Tangentiel |
| **Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)** | 360X460X425 mm |
| **Temperaturstyring** | Elektronisk |
| **Bund-varmelegeme effekt** | 1200 W |
| **Øvre varmelegeme - effekt** | 1000 W |
| **Grillelement** | 1700 W |
| **Stor grill – effekt** | 2700 W |
| **Varmluftselement - effekt** | 2000 W |
| **Grill-type** | Elektrisk |

## Valg hovedovn

| | |
|---|---|
| **Timer** | Ja |
| **Lydalarm for slut på tilberedning** | Ja |
| **Min. temperatur** | 50 °C |
| **Maksimal temperatur** | 260 °C |

## Ekstra ovn tekniske egenskaber




| | |
|---|---|
| **Ventilatorantal** | 1 |
| **Netto volumen, 2. rum** | 35 l |
| **Bruttovolumen, 2. rum** | 36 l |
| **Ovnrum materiale** | Ever Clean-emalje |
| **Antal hylder** | 4 |
| **Hyldetype** | Metalhylder |
| **Antal lamper** | 1 |
| **Type af lamper** | Glødelampe |
| **Lys, effekt** | 25 W |
| **Lågeåbning** | Flap ned |
| **Aftagelig låge** | Ja |
| **Inderlåge i fuldt glas** | Ja |
| **Aftagelige indvendig låge** | Ja |
| **Samlet antal lågeglas** | 3 |
| **Antal termoreflekterende lågeglas** | 1 |
| **Sikkerhedstermostat** | Ja |
| **Kølesystem** | Tangentiel |
| **Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)** | 311x206x418 mm |
| **Temperaturstyring** | Elektro-mekanisk |
| **Bund-varmelegeme effekt** | 700 W |
| **Øverste varmeelement - effekt** | 600 W |
| **Grillelement - effekt** | 1300 W |
| **Stor grill – effekt** | 1900 W |
| **Grill-type** | Elektrisk |

## Valg ekstra ovn

| | |
|---|---|
| **Min. temperatur** | 50 °C |
| **Maksimal temperatur** | 245 °C |

## Medfølgende tilbehør hovedovn

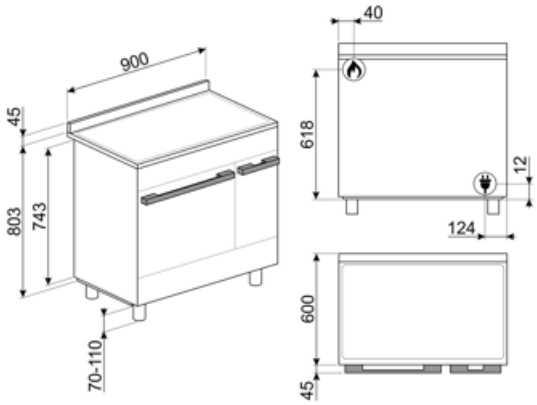
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rist med bag- og sidestop** | 1 | **Gitterindsats** | 1 |
| **20 mm dyb plade** | 1 | **Teleskopskinner, total udtrækning** | 1 |
| **40mm dyb plade** | 1 | | |

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rist med bag- og sidestop** | 1 | **Gitterindsats** | 1 |
| **Bageplade, maxi ovn** | 1 | | |

## Elektrisk tilslutning

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Elektrisk klassificering** | 5200 W | **Strømforsyning ledningslængde** | 120 cm |
| **Nuværende** | 23 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



**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



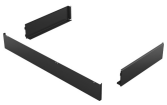
**BNP608T**

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



**GTT**

**Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau)** Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



**KITH900CPF9**

Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer



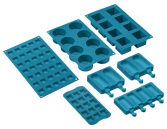
**KITPBX**

Højdereducerende fødder (850 mm)



**PALPZ**

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



**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.



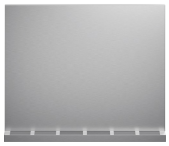
**BN640**

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



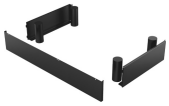
**GTP**

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



**KITC9X9-1**

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers



**KITH95CPF9**

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



**KITPD**

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



**SFLK1**

Børnesikring



**WOKGHU**

Cast-Iron WOK Support

# Symbols glossary



Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.




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



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



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.



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



Knapbetjening



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



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.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.




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.

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.

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.

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.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

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.

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

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Lys

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.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

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

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

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

# Benefit (TT)

**Gaskomfur**

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

**Damprens**

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

**Trykknapper**

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

**Opbevaringsrum**

Mere plads takket være det nederste rum, 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

**Elektronisk styring**

Elektronisk styring til rettidig temperaturstyring og varmeensartethed

**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)

**Enkelt turbine**

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