

CPF92GMA

| | |
|--|--------------------|
| Størrelse komfyr | 90x60 cm |
| Antall stekeovner med energimerking | 2 |
| Varmekilde kammer | Elektrisk |
| Type platetopp | Gass |
| Hovedovn, type | Termoventilert ovn |
| Hovedovnstype | Statisk |
| Rengjøringsystem hovedovn | Hydrolytisk |
| EAN-kode | 8017709300371 |
| Energi effektivitetsklasse | A |
| Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2 | A |



Estetisk linje











| | | | |
|------------------------------------|------------------------|----------------------|----------------|
| Estetikk | Portofino | kontroller farge | Rustfritt stål |
| Design | Innfelling | Antall kontroller | 8 |
| Farge | Antrasitt | Farge på silketrykk | Sølv |
| Overflate kommandopanel | Emaljert metall | Type display | Touch |
| Logo | Montert rustfritt stål | Ovnsdør | Med panel |
| Posisjon logo | Panel under ovnen | Glasstype i ovnsdør | Grå |
| Kakefat | Ja | Håndtak | Smeg Portofino |
| Hettefarge | Rustfritt stål | Håndtak farge | Antrasitt |
| Kasserollestativtype | Støpejern | Oppbevaringsavdeling | Dør |
| Type kontroll innstilling bryterne | Vridere | Føtter | Sort |
| | Smeg Portofino | | |


Programmer/funksjoner

| | |
|----------------------|---|
| Antal kokefunksjoner | 8 |
|----------------------|---|

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- | | | |
|---|--|---|
|  Statisk |  Varmluft |  Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte) |
|  Eco |  Liten grill |  Stor grill |
|  Vifte grill (stor) |  Vifte assistert base | |

Andre funksjoner

-  Tine etter tid




Rengjøringsfunksjoner

-  Damprens

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2 4







Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

- | | | |
|--|---|--|
|  Statisk |  Liten grill |  Undervarme |
|--|---|--|

Tekniske data – kokeplate

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| UR | | |
| Antall tilberedningssoner 6 | | |
| Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW | | |
| Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW | | |
| Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW | | |
| Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW | | |
| Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW | | |
| Høyre bak - Gass - RP - 3.00 kW | | |
| Brennere Standard | Gass sikkerhetsarmatur Ja | |
| Automatisk elektronisk aktivering Ja | Brennerlokk Mattsort emaljert | |

Tekniske data – hovedovn

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Antall lamper 1 | Vifte nummer 1 | Nettovolum, stekeovn 1 70 l | Avtakbar innerdør Ja | Antall glass i ovnsdøren 3 | | | | | |

| | | | |
|-----------------------------------|-------------------|---|----------------|
| Bruttovolum, stekeovn 1 | 79 l | Antall varmereflekerende glass i dør | 1 |
| Materiale ovnsrom | Ever clean-omalje | Sikkerhetstermostat | Ja |
| Antall hyller | 5 | Kjølesystem | Tangential |
| Type hylleplan | Metalstativer | Nettomål for ovnsrom (H x B x D) | 360X460X425 mm |
| Lystype | Halogen | Temperaturkontroll | Elektronisk |
| 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 |

Funksjoner for hovedovn

| | | | |
|---|----|---------------------------|--------|
| Timer | Ja | Laveste temperatur | 50 °C |
| Lydsignal for tilberedningsslutt | Ja | Høyeste temperatur | 260 °C |

Tekniske data – ekstraovn



| | | | |
|-------------------------------|-------------------|---|-----------------|
| Vifte nummer | 1 | Avtakbar innerdør | Ja |
| Nettovolum, stekeovn 2 | 35 l | Antall glass i ovnsdøren | 3 |
| Nettovolum, stekeovn 2 | 36 l | Antall varmereflekerende glass i dør | 1 |
| Materiale ovnsrom | Ever clean-omalje | Sikkerhetstermostat | Ja |
| Antall hyller | 4 | Kjølesystem | Tangential |
| Type hylleplan | Metalstativer | Nettomål for ovnsrom (H x B x D) | 311x206x418 mm |
| Antall lamper | 1 | Temperaturkontroll | Elektromekanisk |
| Lystype | Glødelampe | Undervarmeelement, effekt | 700 W |
| Lyseffekt | 25 W | Overvarmeelement – effekt | 600 W |
| Dør åpning type | klaff ned | Grillelement | 1300 W |
| Avtakbar dør | Ja | Stor grill – effekt | 1900 W |
| Innerdør i helglass | Ja | Grill type | Elektrisk |

Funksjoner for ekstraovn

| | | | |
|---------------------------|-------|---------------------------|--------|
| Laveste temperatur | 50 °C | Høyeste temperatur | 245 °C |
|---------------------------|-------|---------------------------|--------|

Standardtilbehør – hovedovn



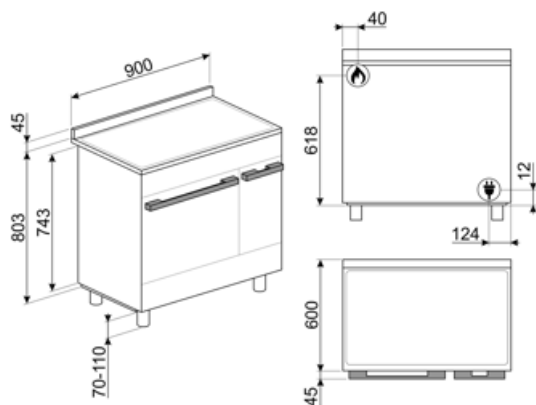
| | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------------------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 1 | Ovnsrist | 1 |
| 20 mm ovnsbrett | 1 | Fullt uttrekkbar teleskopskinne | 1 |
| 40mm ovnsbrett | 1 | | |

Standardtilbehør – ekstraovn

| | | | |
|-----------------------------------|---|----------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 1 | Ovnsrist | 1 |
| Bakebrett, maksiovn | 1 | | |

Elektrisk tilkobling

| | | | |
|-----------------------------|----------------|-----------------------------|-----------------------|
| Elektrisk tilkoblingseffekt | 5200 W | Lengde på strømledning (cm) | 120 cm |
| Strøm | 23 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

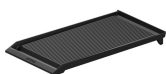
AIRFRY

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.



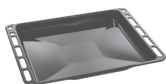
BGCPF9

Grillplate i støpejern egnet for Portofino FS komfyrer



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



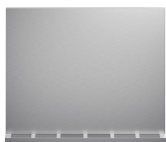
GTP

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



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



SFLK1

Barnesikring



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.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTT

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



KITH900CPF9

Sokkellist, 90 cm, tre sider, sort, egnet for CPF9 Portofino-komfyrer



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



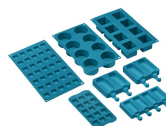
PALPZ

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



SMOLD

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



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrte bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



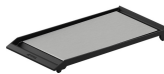
WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



































TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



Symbols glossary

| | |
|--|---|
|  <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p> |  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |
|  <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p> |  <p>Bryterknottkontroll</p> |
|  <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p> |  <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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. Ideell for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p> |  <p>Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>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 jevn brukning av retten.</p> |  <p>Halv grill: For hurtig steking og brunng 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.</p> |
|  <p>Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideell for store kjøttstykker.</p> |  <p>Lampe</p> |

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.</p> |
|  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p> |  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |
|  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>4 Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.</p> |  <p>5 Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p> |
|  <p>Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p> |  <p>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 temperaturoendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.</p> |
|  <p>UR Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.</p> |  <p>V Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |
|  <p>35lt Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |  <p>70lt Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |

Benefit (TT)

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, 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

Elektronisk kontroll

Elektronisk kontroll for betimelig temperaturstyring og jevn varme

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

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)

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Enkel turbin

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