

# CPF92GMA

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av håll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709300371
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



## Estetisk linje



<b>Design</b>	Planmonterad	<b>Färg på vred</b>	Rostfritt stål
<b>Ytbehandling kontrollpanel</b>	Rostfritt stål	<b>Antal vred</b>	8
<b>Estetik</b>	Portofino	<b>Färg screentryck</b>	Silver
<b>Logotyp</b>	Assembled st/steel	<b>Typ av display</b>	Touch
<b>Färg</b>	Antracit	<b>Lucka</b>	Med panel
<b>Position logga</b>	Panel under ugnen	<b>Typ av ugnsglas</b>	Grå
<b>Bakkantslist</b>	Ja	<b>Ugnshandtag</b>	Smeg Portofino
<b>Färg på ram runt håll</b>	Rostfritt stål	<b>Färg på handtag</b>	Antracitgrå
<b>Typ av pannställ</b>	Gjutjärn	<b>Ugnsutrymme</b>	Dörr
<b>Typ av kontroller</b>	Vred	<b>Stödfötter</b>	Svart
<b>Kontrollvred</b>	Smeg Portofino		

## Program/funktioner

<b>Antal tillagningsfunktioner</b>	8
<b>Traditionella tillagningsfunktioner</b>	



Statisk



Varmluft



Snabb



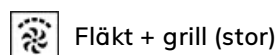
Eco



Liten grill



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

## Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining

## Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean


## Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2 4

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2

 Statisk

 Liten grill

 Undervärme

## Tekniska egenskaper - häll

**UR**

**Totalt antal kokzoner 6**

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Vänster bak - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger bak - Gas- RP - 3.00 kW

<b>Brännare</b>	Standard	<b>Säkerhetsventiler</b>	Ja
<b>Aktivering av gas via vred</b>	Ja	<b>Brännarlock</b>	Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn



<b>Antal ljuskällor</b>	1	<b>Avtagbar innerlucka</b>	Ja
<b>Antal fläktar</b>	1	<b>Antal glas i ugnsluckan</b>	3
<b>Nettovolym 1:a ugn</b>	70 l	<b>Antal</b>	1
<b>Bruttovolym 1:a ugn</b>	79 l	<b>värmereflekterande glas i lucka</b>	
<b>Material ugn</b>	Ever Clean emalj	<b>Säkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Kylsystem</b>	Tangentialt
<b>Typ av hyllplan</b>	Metallstegar	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Typ av ljuskälla</b>	Halogenlampor	<b>Inställning av temperatur</b>	Elektroniskt
<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Effekt undervärme</b>	1200 W
<b>Programmering av tillagningstid</b>	Start/stopp	<b>Effekt övervärme</b>	1000 W
<b>Ljuset aktiveras när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Luckhängning</b>	Underhängd	<b>Värmeelement bred grill - effekt</b>	2 700 W
<b>Avtagbar lucka</b>	Ja		
<b>Innerlucka i helglas</b>	Ja		

Effekt varmluftselement	2 000 W
Typ av grill	Elektrisk

## Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

## Tekniska specifikationer - extraugn



Antal fläktar	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Nettovolym 2:a ugn	35 l	Antal glas i ugnslucka	3
Bruttovolym 2:a ugn	36 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Material ugn	Ever Clean emalj	Skyddstermostat	Ja
Antal hyllplan	4	Kylsystem	Tangential
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	311x206x418 mm
Antal ljuskällor	1	Temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Glödlampa	Undervärme - effekt	700 W
Effekt lampa	25 W	Övervärme - effekt	600 W
Luckhängning	Underhängd	Grillelement	1300 W
Avtagbar lucka	Ja	Stor grill - effekt	1900 W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk

## Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

## Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Fullt utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

## Standardtillbehör - extraugn

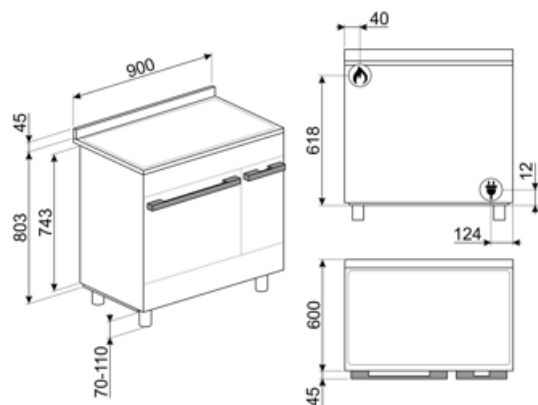
Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	5200 W	Längd på kabel	120 cm
-------------------	--------	----------------	--------

**Ström** 23 A  
**Spänning** 220-240 V  
**Spänning (V)** 380-415 V  
**Typ av elkabel som installerats** Ja, 1-fas

**Typ av sladd** Ja, 2- och 3-fas  
**Frekvens** 50/60 Hz  
**Typ av kopplingsplint** 5 Polig  
**Typ av kontakt** Nej



## Kompatibela Tillbehör

### AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



### BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



### BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### AIRFRY2

Luffritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



### BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



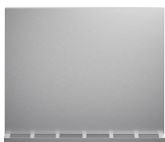
### GTT

\*\*Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



### KITH900CPF9

Sockel, 90 cm, tre sidor, svart passar CPF9 Portofino-spisar



### KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar





#### KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



#### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



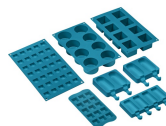
#### STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



#### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



#### SMOLD



















7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C
















#### WOKGHU

Wokhållare i gjutjärn. Designad för stabilitet och smidighet under tillagning.

## Symbols glossary

 <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i stapel</p>	 <p>Kontrollvred</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>
 <p>4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>	 <p>Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>
 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>
 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.</p>
 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittel) är perfekt för små mängder mat.</p>	 <p>Belysning</p>

-  Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
-  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

---

## Benefit (TT)

---

### Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

### Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

### Pekkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med en enda beröring

### Förvaringsutrymme

Mer plats tack vare det nedre utrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

### Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

### Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

### Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

### Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

### Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

### Elektronisk kontroll

Elektronisk kontroll ger precis temperaturhantering och en jämn värme

### Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

### **Justerbar höjd**

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

### **AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)**

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

### **Kall lucka**

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

### **Pizzasten (alternativt tillbehör)**

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

### **Grill (valfritt tillbehör)**

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

### **Isotermisk kavitet**

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

### **Enkel turbin**

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme