

# CPF92GMBL

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709300357
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



## Æstetik











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

 UR

Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbel) - 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

Kogepladeskulere Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper

1

Aftagelige indvendig låge

Ja

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

## Valg hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



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

## Valg ekstra ovn

<b>Min. temperatur</b>	50 °C	<b>Maksimal temperatur</b>	245 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

## Medfølgende tilbehør hovedovn



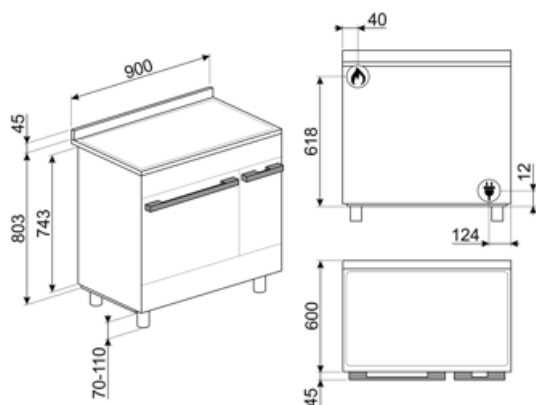
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Teleskopskinner, total udtrækning	1
40mm dyb plade	1		

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

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

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	5200 W	Strømforsyning	120 cm
Nuværende	23 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding 2 (V)	380-415 V	Frekvens	50/60 Hz
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Morsettiera	5 ben
		Stik	Nej



## Compatible Accessories

### AIRFRY2

Luffriture 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

\*\*Udtrækelige teleskop-skiner (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)



### KITSB9MB



### SFLK1

Børnesikring



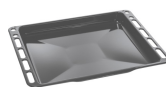
### BBQ

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



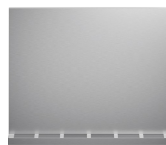
### GTP

\*\*Delvist udtrækelige teleskop-skiner (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



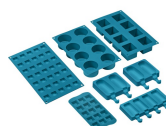
### PALPZ

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















**WOKGHU**

Cast-Iron WOK Support



## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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</p>	 <p>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.</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra 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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Lys</p>

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

---

## 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 stænklade

### Elektronisk styring

Elektronisk styring til rettidig temperaturstyring og varmeensartethed

### Teleskop-skiner

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