

# CPF92GMWH

Komfurstørrelse  
 Antal rummed energimærke  
 Hulrumsvarmekilde  
 Komfur type  
 Hovedovn, type  
 Primær ovntype  
 Rengøringsystem hovedovn  
 EAN-kode  
 Energieffektivitetsklasse  
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

90x60 cm  
 2  
 Elektrisk  
 Gas  
 Termoventileret ovn  
 Statisk  
 Damprens  
 8017709300364  
 A  
 A



## Æstetik











<b>Æstetik</b>	Portofino	<b>Betjening farve</b>	Rustfrit stål
<b>Design</b>	Flugtende pasform	<b>Ant. knapper</b>	8
<b>Farve</b>	Hvid	<b>Farve silketryk</b>	Sort
<b>Kommandopanel finish</b>	Metalemaljeret	<b>Display</b>	Touch
<b>Logo</b>	Samlet st / stål	<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>	Hvid
<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

Kogepladeskjulere 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



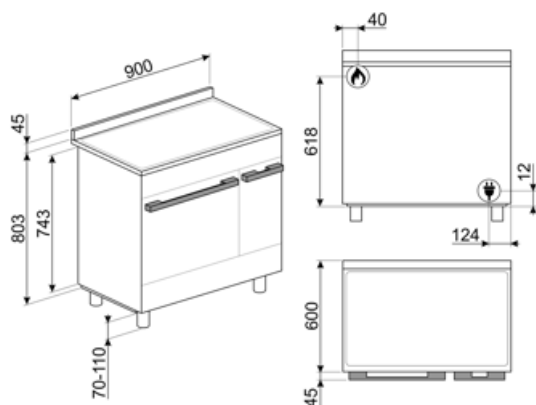
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Teleskopskinner, total udtrækning	1
40mm dyb plade	1		

## 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



## Not included accessories

### BGCPF9

Støbejerns grillplade der passer til Portofino FS fritstående Komfurer



### 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

\*\*Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\*  
 Udtrækning: 300 mm  
 Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



### KITH900CPF9

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



### KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



### KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



### SFLK1

Børnesikring



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



### KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### 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.



### STONE



Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

### PALPZ

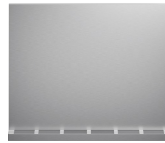


Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm

### BN640



Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### KITC9X9-1

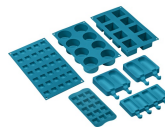
Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers

### GTT



















\*\*Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret
















### SMOLD



Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

## Symbols glossary (TT)

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Knapbetjening</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>...</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>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</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>

-  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.
-  Gasovne tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne.
-  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.
-  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.
-  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)

---

### 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.

### 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

### Enkelt turbine

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

### Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

### Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

### Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

### Elektronisk styring

Elektronisk styring til rettidig temperaturstyring og varmeensartethed

### Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskiner

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### **Aftageligt indvendigt glas**

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

### **Flerniveaus madlavning**

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

### **Kold låge**

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

### **AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)**

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

### **BBQ (valgfrit tilbehør)**

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

### **Pizzasten (valgfrit tilbehør)**

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

### **Opbevaringsrum**

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber