

CPF92GMX

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
8017709297336
A
A



Æstetik



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

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)



Eco



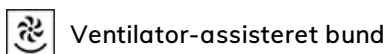
Lille grill



Stor grill

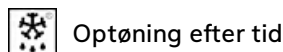


Ventilator grill (stor)



Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner



Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner

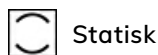


Damprens

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 (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

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

Valg hovedovn

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

Ekstra ovn tekniske egenskaber



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

Valg ekstra ovn

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

Medfølgende tilbehør hovedovn



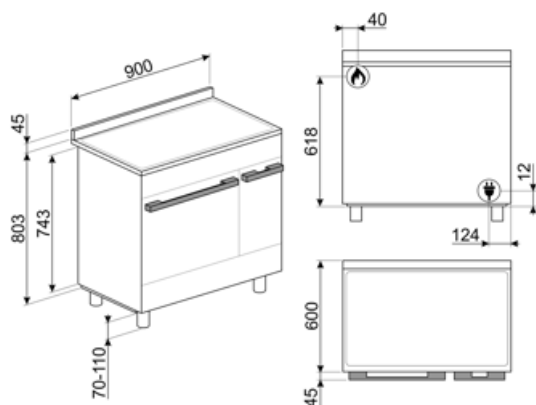
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Teleskopskinner, total udtrækning	1
40mm dyb plade	1		

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	5200 W	Strømforsyning	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

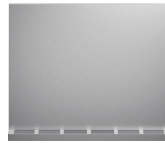


Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm

BN640



Emaljeret bakke, 40 mm dyb



KITC9X9-1

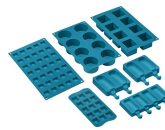
Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers

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>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>Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.</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>

-  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 brunning til retter.
-  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 cyklusen 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.
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  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 hylde 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 teleskopskinner

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