

# CPF92GMX

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709297336
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



## Estetisk linje

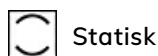


Estetik	Portofino	Kontrollvred	Smeg Portofino
Design	Planmonterad	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Rostfritt stål	Antal vred	8
Finish	Sidenmatt	Färg screentryck	Svart
Ytbehandling	Rostfritt stål anti fingerprint	Typ av display	Touch
kontrollpanel		Lucka	Med panel
Logotyp	Assembled st/steel	Typ av ugnsglas	Grå
Position logga	Panel under ugnen	Ugnshandtag	Smeg Portofino
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Dörr
Typ av pannställ	Gjutjärn	Stödfötter	Svart
Typ av kontroller	Vred		

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Snabb



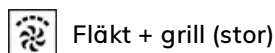
Eco



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

Brännare Standard

Säkerhetsventiler Ja

Aktivering av gas via vred Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn



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

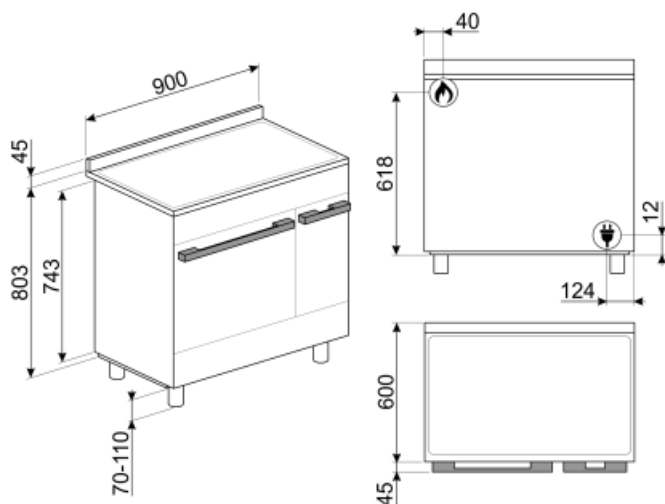
Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

## 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



## Tillbehör ingår ej



### BGCPF9

Grillplatta i gjutjärn, passar till Portofino FS-spisar



### 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.



### GTP

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



### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



### WOKGHU

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



### KITH900CPF9

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



### KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm  
Inte lämplig för mikrovågsugnar.



### TPKCPF9

Teppanyakigrillplatta till Portofinospisar



### KITPBX

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



### 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.



### BBQ

Dubbsidig 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.

## 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.



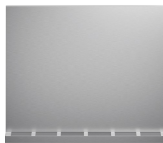
## BN640

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.



## KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



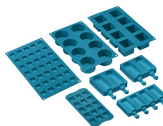
## GTT

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

































## SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
	Installation i stapel		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.		3 Skikt glas i luckan
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.
	Bas med fläkthfunktion: 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.		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.
	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.		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.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.		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.
	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.		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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.

- |   |   |
|---|---|
|  <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.</p> |  <p>Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.</p>   |
|  <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>  |  <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>  |
|  <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>Ugnsutrymmet har 4 olika matlagingsnivåer.</p>  |  <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.</p>   |
|  <p>Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.</p>  |  <p>Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.</p>  |
|  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p>   |  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p>  |
|  <p>...</p>   |  <p>Kontrollvred</p>   |



---

## Benefit (TT)

---

### Sann konvektion

De bästa matlagingsresultaten 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.

### 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

### Enkel turbin

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

### Isotermisk kavitet

Den bästa matlagingsprestandan vid högsta energieffektivitet

### Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

### Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

### 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

### **Borttagbart innerglas**

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

### **Matlagning på flera nivåer**

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

### **Kall lucka**

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

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

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

### **Grill (valfritt tillbehör)**

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

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

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

### **Förvaringsutrymme**

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