



CPF92IMWH

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709300395
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje

			
Design	Innfelling	Antall kontroller	8
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Farge på silketrykk	Sort
Estetikk	Portofino	Type display	Touch
Logo	Montert rustfritt stål	Ovnsdør	Med panel
Farge	Hvit	Glasstype i ovnsdør	Grå
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak	Smeg Portofino
Hettefarge	Rustfritt stål	Håndtak farge	Hvit
Type kontroll innstilling bryterne	Vridere	Oppbevaringsavdeling	Dør
kontroller farge	Smeg Portofino	Føtter	Sort
	Rustfritt stål		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 7
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



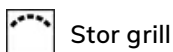
Ventilert



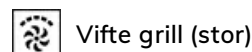
Varmluft



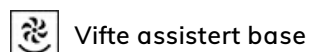
Eco



Stor grill

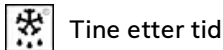


Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

Andre funksjoner



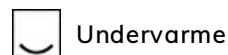
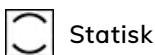
Rengjøringsfunksjoner



Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall kokefunksjoner ovn 2 3

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Venstre bak - Induksjon - flersone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antall fleksible soner 1

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Vifte nummer	1	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 1	70 l	Antall	2
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	varmerefleterende glass i dør	
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	5	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Lystype	Halogen	Temperaturkontroll	Elektronisk
Lyseffekt	40 W	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Grillelement	1700 W
Dør åpning type	klaff ned	Stor grill – effekt	2700 W
Avtakbar dør	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



Vifte nummer	1	Avtakbar innerdør	Ja
Nettovolum, stekeovn 2	35 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	36 l	Antall varmereflekterende glass i dør	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaalje	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	4	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	311x206x418 mm
Antall lamper	1	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Glødelampe	Undervarmeelement, effekt	700 W
Lyseffekt	25 W	Overvarmeelement – effekt	600 W
Dør åpning type	klaff ned	Grillelement	1300 W
Avtakbar dør	Ja	Stor grill – effekt	1900 W
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1		

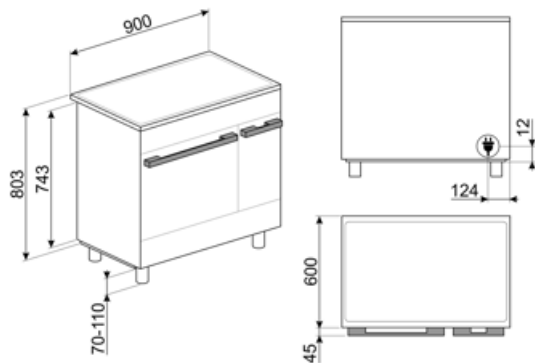
Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
Bakebrett, maksiovn	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	11000 W
Strøm	33 A
Spenning	220-240 V
Spenning (V)	380-415 V
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase

Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	5-polet
Støpseltype	Nei



Compatible Accessories

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.



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

Emaljert brett, 40mm dypt



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH900CPF9

Sokkellist, 90 cm, tre sider, sort, egnet for CPF9 Portofino-komfyrer



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjensape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



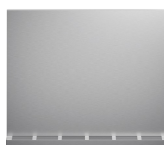
GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer





SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SFLK1

Barnesikring



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



STONE

















Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bakte brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



















TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegget ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	Trippel glassdør: Antall glassdører.		ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.		Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
	Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn brukning av retten.
	Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.		Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

- | | |
|---|---|
|  Lampe |  Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen. |
|  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren. |  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep. |
|  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen. |  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell. |
|  4 Ovnkammeret har 4 forskjellige steknivåer. |  5 Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer. |
|  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen. |  Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger. |
|  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret. |  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |
|  70lt Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |  4,3 tomers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknott + 3 trykknapper |
|  Bryterknottkontroll |  Automatisk sammenslåing av soner til et større område |

Benefit (TT)

Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Elektronisk kontroll

Elektronisk kontroll for betimelig temperaturstyring og jevn varme

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme