

## 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                  |



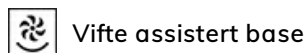
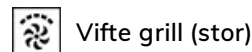
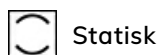
## Estetisk linje



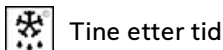
|                                    |                        |                      |                |
|------------------------------------|------------------------|----------------------|----------------|
| Estetikk                           | Portofino              | Antall kontroller    | 8              |
| Design                             | Innfelling             | Farge på silketrykk  | Sort           |
| Farge                              | Hvit                   | Type display         | Touch          |
| Overflate kommandopanel            | Emaljert metall        | Ovnsdør              | Med panel      |
| Logo                               | Montert rustfritt stål | 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 |   |



## Andre funksjoner



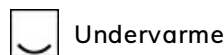
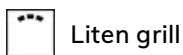
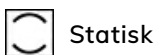
## Rengjøringsfunksjoner



## Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal 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-emaalje | 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-omalje | 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



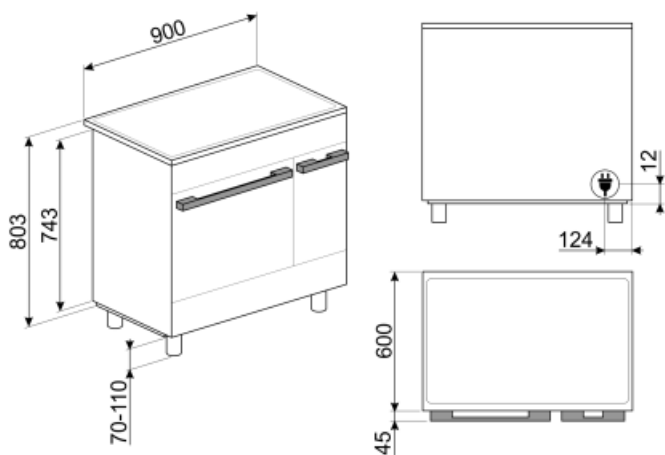
|                                   |   |                                 |   |
|-----------------------------------|---|---------------------------------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 1 | Ovnsrist                        | 1 |
| 20 mm ovnsbrett                   | 1 | Fullt uttrekkbar teleskopskinne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

## Standardtilbehør – ekstraovn

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

## Elektrisk tilkobling

|                             |           |                            |                       |
|-----------------------------|-----------|----------------------------|-----------------------|
| Elektrisk tilkoblingseffekt | 11000 W   | Type strømkabel installert | Ja, enkel fase        |
| Strøm                       | 33 A      | Type ledning               | Ja, dobbel og trefase |
| Spenning                    | 220-240 V | Frekvens                   | 50/60 Hz              |
| Spenning (V)                | 380-415 V | Morsettiera                | 5-polet               |



## Not included accessories



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



### SFLK1

Barnesikring



### PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



### 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.



### KITH900CPF9

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



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### 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.



### TPKPLATE

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



### 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

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



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



### STONE

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



### KITC9X9-1

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

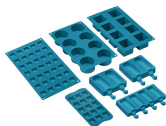
### GTT

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



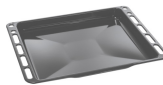
### SMOLD

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



















### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



## Symbols glossary (TT)

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | 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 bruking 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.  |



**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.



**Innerdørglasset** kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



**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.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



**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.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



...



**Automatisk sammenslåing** av soner til et større område



**Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.



**Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.



**Teleskopskinner:** Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



**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.



Bryterknottkontroll



---

## Benefit (TT)

---

### **Ekte konveksjon**

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

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

### **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

### **Enkel turbin**

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

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **Tangentialkjøling**

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### **Halogenbelysning på flere nivåer**

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### **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

### **Avtakbart glass innvendig**

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### **Flernivåsteking**

Flere steknivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### **Kald dør**

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

### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

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

### **BBQ (ekstra tilbehør)**

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

### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

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

### **Oppbevaringsrom**

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