

CPF9GMAN

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse

90x60 cm
1
Elektrisk
Gass
Termoventilert
Hydrolytisk
8017709225728
A+



Estetisk linje












Estetikk	Portofino	Antall kontroller	8
Farge	Antrasitt	Farge på silketrykk	Sølv
Design	Innfelling	Håndtak	Smeg Portofino
Ovnsdør	Med panel	Håndtak farge	Farget
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Grå
Kasserollestativtype	Støpejern	Føtter	Sort
Hettefarge	Rustfritt stål	Sokkel	Sort
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Oppbevaringsavdeling	Skyv dra
bryterne	Smeg Portofino	Logo	Montert rustfritt stål
kontroller farge	Rustfritt stål	Posisjon logo	Panel under ovnen
Type display	LCD		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 9

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner





 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Automatiske programmer 20

Andre funksjoner

 Tine etter tid	 Tine etter tid	 Heving
 Sabbath		

Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW








Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre bak - Gass - RP - 3.00 kW

Brennere	Standard	Gass sikkerhetsarmatur	Ja
Automatisk elektronisk aktivering	Ja	Brennerlokk	Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn

							
Antall lamper	2	Antall glass i ovnsdøren	3	Antall varmereflekerende glass i dør	2	Sikkerhetstermostat	Ja
Vifte nummer	3	Antall varmereflekerende glass i dør	2	Sikkerhetstermostat	Ja	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Nettovolum, stekeovn 1	115 l	Sikkerhetstermostat	Ja	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja	Kjølesystem	Tangential
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja	Kjølesystem	Tangential		
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje						
Antall hyller	5						
Type hylleplan	Metalstativer						
Lystype	Halogen						

Lyseffekt	40 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Tidsinnstilling	Start og stopp	Temperaturkontroll	Elektronisk
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Undervarmeelement, effekt	1700 W
Dør åpning type	klaff ned	Overvarmeelement – effekt	1200 W
Avtakbar dør	Ja	Grillelement	1700 W
Innerdør i helglass	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
Avtakbar innerdør	Ja	Varmluftselement - effekt	1500 W
		Grill type	Elektrisk
		vippe grill	Ja
		Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for hovedovn

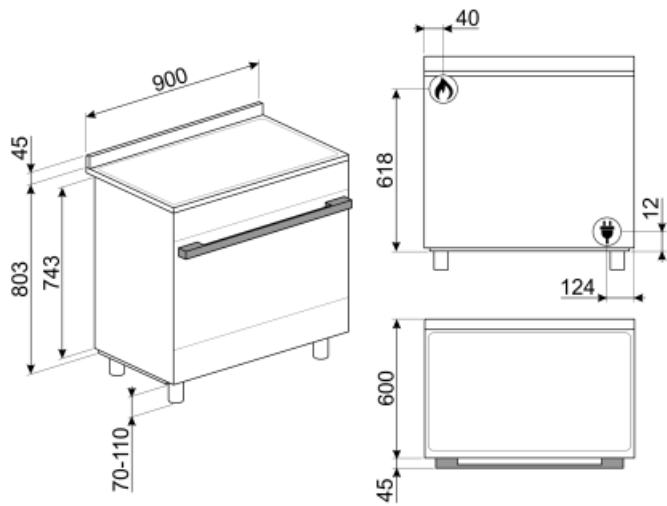
Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	280 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Wokholder i støpejern	1	40mm ovnsbrett	1
Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3200 W	Lengde på strømledning (cm)	120 cm
Strøm	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet



Not included accessories

GTT

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



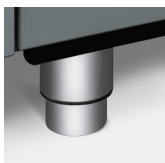
WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



KITPAX

Høydeforlengerføtter (950 mm), rustfritt stål, egnet for Master, Sinfonia og Concerto komfyrer



TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



BBQ9



SFLK1

Barnesikring



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



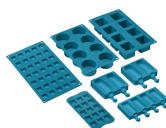
AIRFRY9

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.



SMOLD

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



KITC9X9-1

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



GTP

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



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



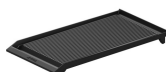
KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



BGCPF9

Grillplate i støpejern egnet for Portofino FS komfyrer



GT1P-2

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) for ovner med metallrammer. Lengde: 355,5 mm, utstrekk: 285 mm. Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert.















PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



Symbols glossary (TT)

-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  A+ Energi-effektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser 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.
-  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 varmelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | 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. |  | Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking. |
|  | 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. |  | Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden |
|  | SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag. |  | Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer. |
|  | Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille. |  | 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. |
|  | Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg. |  | Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt. |
|  | 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. |