

CPF9GMOG

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709225759
Energieffektivitetsklasse	A+












Æstetik

			
Æstetik	Portofino	Ant. knapper	8
Farve	Olivengrøn	Farve silketryk	Sort
Design	Flugtende pasform	Håndtag	Smeg Portofino
Låge	Med ramme	Håndtag farve	farvet
Liste	Ja	Glastype	Grå
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	Sort
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Sokkel	Sort
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Opbevaringsrum	Skub træk
Betjeningsknapper	Smeg Portofino	Logo	Samlet st / stål
Betjening farve	Rustfrit stål	Logoposition	Panel under ovnen
Display	LCD		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	 Eco	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator-assisteret bund





Rengøringsfunktioner

 Damprens

Automatiske programmer

20












Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt	 Godkendelse
 Sabbath		

Komfur tekniske egenskaber

 UR			
Zoner i alt 6			
Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 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	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

										
Antal lamper	2	Samlet antal lågeglastermoreflektende lågeglastermometer	3							
Ventilatorantal	3	Sikkerhedstermostat	Ja							
Nettovolumen, 1. rum	115 l	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja							
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	Kølesystem	Tangentiel							
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje									
Antal hylder	5									
Hylde type	Metalhylder									

Type af lamper	Halogen	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Lys effekt	40 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Tidsindstilling	Start og stop	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Lågeåbning	Flap ned	Grillelement	1700 W
Aftagelig låge	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Varmluftselement - effekt	1500 W
Aftagelige indvendig låge	Ja	Grill-type	Elektrisk
		Hældegitte	Ja
		Soft close-system	Ja

Valg hovedovn

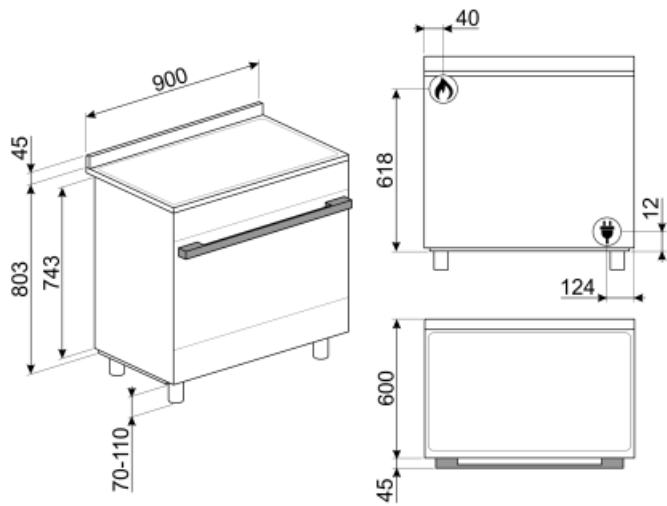
Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	280 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Wokholder i støbejern	1	40mm dyb plade	1
Ovngitter med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3200 W	Strømforsyning	120 cm
Nuværende	14 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
		Morsettiera	3 ben



Not included accessories

BGCPF9

Støbejerns grillplade der passer til Portofino FS fritstående Komfurer



SFLK1

Børnesikring



TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm. Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



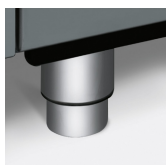
KITC9X9-1

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



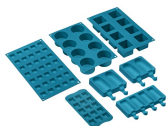
KITPAX

Højdeudvidelsesfødder (950 mm), rustfrit stål, velegnet til Master, Sinfonia og Concerto fritstående komfurer



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



GT1P-2

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) til ovne med metalrammer. Længde: 355,5 mm, udtræk: 285 mm. Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret.



PALPZ

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

















GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



Symbols glossary (TT)

-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  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 bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  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.
-  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
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  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.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra 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.
-  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.
-  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 bruning 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.
-  Inderlåde i ren glas: Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.
-  Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  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 hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
-  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.
-  UR Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  115 lt Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.