CPF9GMOG1

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709309466
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Portofino	**Display**	Touch
Kleur	Groen	**Aantal bedieningsknoppen**	8
Design	Flush fit	**Kleur serigrafie**	Zwart
Deur	Met kader	**Handgreep**	Smeg Portofino
Upstand	Ja	**Kleur handgreep**	coloured
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	**Type glas**	Grijs
Kleur kookplaat	Inox	**Pootjes**	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Opbergruimte**	Opbergvak met klep
Bedieningsknoppen	Smeg Portofino	**Logo**	Assembled st/steel
Kleur bedieningsknoppen	Inox	**Positie logo**	Strook onder de oven

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)

ECO

Kleine grill

Grote grill

Ventilator + grote grill

Onderwarmte

Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reinigen

Overige functies

Ontdooien op tijd

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Linksachter - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsachter - Gas - RP - 3.00 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	2	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	2	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto volume 1e oven	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Bruto volume, oven 1	129 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
Type licht	Halogeen	**Temperatuurregeling**	Elektronisch
Vermogen lamp	40 W		
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind		
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Opening deur	Neerwaarts		

Uitneembare ovendeur	Ja	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Bovenwarmte - vermogen**	1200 W
		Grill - vermogen	1700 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

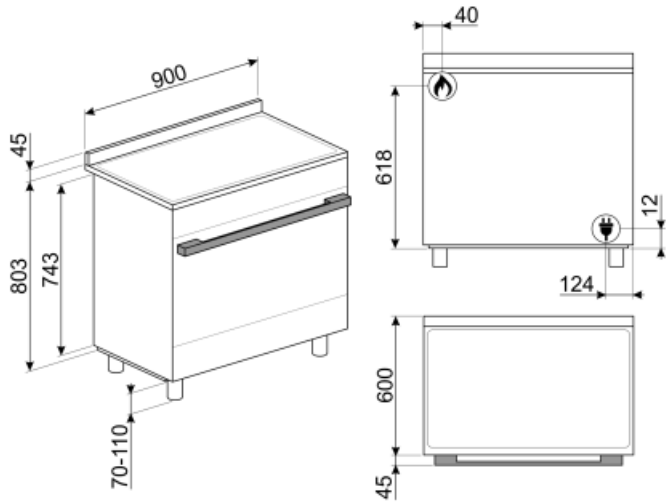
Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	280 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	**Bakplaat (40 mm)**	1
Bakplaat (20 mm)	1	**Inzetrooster**	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W	**Lengte voedingskabel**	120 cm
Stroom	14 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Connection box**	3 polig

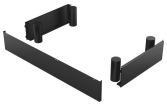


Not included accessories



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.



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



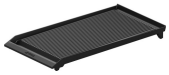
GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



TPKCPF9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Portofino cookers



BGCPF9

Cast iron grill plate suitable for Portofino Cookers



SFLK1

Child lock



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



PPR9

Refractary pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.

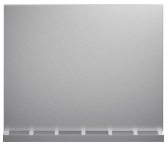


KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)

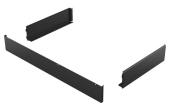


BBQ9



KITC9X9-1

Splashback kit, st/steel, 90cm, suitable for Portofino Multifunction, Master and Sinfonia cookers



KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



KITPD

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



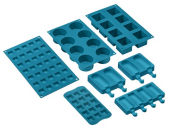
PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary (TT)

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.