

CPF9GMOGNLK

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709239138
Energie-efficiëntieklasse	A+



Design












Esthetiek	Portofino	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Design	Flush fit	Aantal bedieningsknoppen	8
Kleur	Groen	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Display	TFT
Logo	Assembled st/steel	Deur	Met kader
Positie logo	Strook onder de oven	Type glas	Grijs
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Portofino
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	Kleur handgreep	Gekleurd
Type pannendragers	Gietijzer	Opbergruimte	Push pull
Type bediening	Bedieningsknoppen	Pootjes	Zwart
Bedieningsknoppen	Smeg Portofino	Plint	Zwart

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbo	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted base

Overige functies



Ontdooien op tijd



Ontdooien op gewicht



Rijsfunctie



Sabbath

Schoonmaak functie



Vapor Clean

Automatische programma's

20

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

Aantal ventilatoren 3

Netto inhoud 115 l

Bruto inhoud 1e oven 129 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 5

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Soort verlichting Halogeen

Vermogen lamp 40 W

Instelling kooktijd Start en stop

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur Ja

Deur openen naar beneden

Uitneembare ovendeur Ja

Volledig glazen binnendeur Ja

Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo-reflecterende ruiten 2

Veiligheidsthermostaat Ja

Automatische uitschakeling Ja

verhittingselementen bij openen deur

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) 371x724x418 mm

Temperatuurregeling Elektronisch

Onderwarmte - vermogen 1700 W

Bovenwarmte - vermogen 1200 W

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill - vermogen 2900 W

Circulatie - vermogen 1500 W

Type grill Elektrisch

Kantelbare grill	Ja
Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

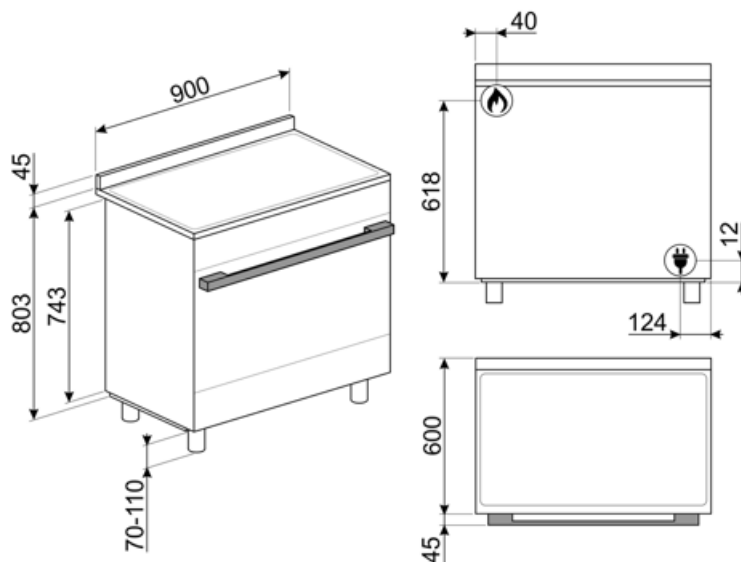
Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Gietijzeren wokring	1	Bakplaat (40 mm)	1
Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	3200 W	Lengte voedingskabel	120 cm
Stroom	14 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	3 polig



Accessoires niet inbegrepen

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.



BGCPF9

Gietijzeren grillplaat geschikt voor Portofino FS Cookers



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITPAX

Hoogte uitbreidingsset (min. 10,5 cm - max. 16 cm), roestvrij staal



KITPD

Hoogte uitbreidingsset (max. 15cm) zwart



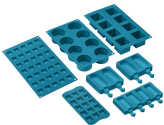
PPR9

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



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



WOKGHU

Cast iron WOK Support



BBQ9



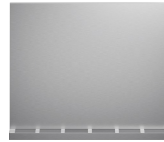
GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITC9X9-1

Spatscherm, 90x75 cm, RVS, geschikt voor Portofino, Master en Sinfonia fornuizen



KITPBX

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



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



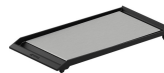
SFLK1

Kinderslot





































TPKCPF9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Portofino cookers



Symbols glossary (TT)

-  Triple Fan-technologie: de oven is uitgerust met een exclusief systeem met drie ventilatoren, dat in combinatie met het verhoogde vermogen van de motoren, uitstekende kookprestaties mogelijk maakt. De twee grote zijventilatoren verdelen de lucht rond de buitenomtrek van de oven, terwijl de kleinere centrale ventilator de ventilatie verhoogt door een verticale werveling van warmte te creëren. Dienovereenkomstig is de temperatuur in de oven gelijkmatig, waardoor voedsel gelijkmatig kan worden gegaard op alle vijf niveaus, zoals in professionele keukens.
-  Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald
-  Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
-  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.
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.
-  A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.
-  Installation in column: Installation in column
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
-  Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.

-  **ECO:** low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment
-  **Ventilator met grillelement:** De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
-  **Gas ovens offer instantaneous heat control,** reduced cooking times and the ability to bake at much lower temperatures than electric ovens.
-  **The inner door glass:** can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  **Automatic opening:** some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.
-  **SABBATH:** function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
-  **Soft close:** all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.
-  **Tilting grill:** the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.
-  **Vapor Clean:** a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
-  **With a simple and intuitive interface,** the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.
-  **De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement.** Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  **Turbo:** the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.
-  **All glass inner door:** All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  **verlichting**
-  **Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes.** Simply select the function and place dough in the cavity for allotted
-  **The oven cavity has 5 different cooking levels.**
-  **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.
-  **Ultrasnelle branders:** Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.
-  **The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.**
-  **Knobs control**

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Triple Turbine

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

LCD display

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Sabbath mode

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Push-pull storage compartment

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils