

# CPF9GMWH

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Komfurstørrelse           | 90x60 cm            |
| Antal rummed energimærke  | 1                   |
| Hulrumsvarmekilde         | Elektrisk           |
| Komfur type               | Gas                 |
| Hovedovn, type            | Termoventileret ovn |
| Rengøringsystem hovedovn  | Damprens            |
| EAN-kode                  | 8017709225773       |
| Energieffektivitetsklasse | A+                  |












## Æstetik

|  |                   |                 |                   |
|--|-------------------|-----------------|-------------------|
|  |                   |                 |                   |
| Æstetik  | Portofino         | Ant. knapper    | 8                 |
| Farve  | Hvid              | 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 |          |                        |                   |
| <b>Zoner i alt 6</b>  |          |                        |                   |
| 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 lågeglastermoreflekerende lågeglastermometer                           | 3   |   |   |   |   |   |   |   |
| Ventilatorantal  | 3   | Antal termoreflekerende lågeglastermometer  | 2   |   |   |   |   |   |   |   |
| Nettovolumen, 1. rum   | 115 l   | Sikkerhedstermostat   | Ja  |   |   |   |   |   |   |   |
| Bruttovolumen, 1. hulrum   | 129 l   | Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes   | Ja  |   |   |   |   |   |   |   |
| Ovnrum materiale   | Ever Clean-emalje   | Kølesystem  | Tangentiel  |   |   |   |   |   |   |   |
| 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.



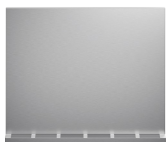
### KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



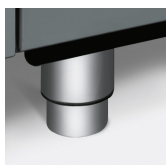
### KITC9X9-1

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



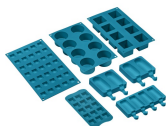
### KITPAX

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



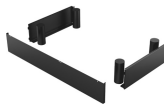
### SMOLD

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)

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>   |  <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>   |
|  <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>  |  <p>A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.</p>   |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>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</p>  |  <p>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.</p>   |

-  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.