

CPF9GMWH

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

90x60 cm
1
Elektrisk
Gass
Termoventilert ovn
Hydrolytisk
8017709225773
A+



Estetisk linje












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





Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 9

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
	 Eco	 Stor grill
Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)	 Undervarme	 Vifte assistert base
 Vifte grill (stor)		

Andre funksjoner

 Tine etter tid	 Tine etter tid	 Heving
 Sabbath		

Rengjøringsfunksjoner

 Damprens














Automatiske programmer

20

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	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Vifte nummer	3	Nettovolum, stekeovn 1	115 l					Kjølesystem	Tangential				
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l												
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

AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjensape tradisjonell fryrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



GTP

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



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



PALPZ

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



GTT

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



BGCPF9

Grillplate i støpejern egnet for Portofino FS komfyrer



SFLK1

Barnesikring



TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



PPR9

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

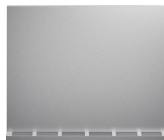


BBQ9



KITC9X9-1

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



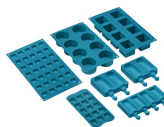
KITPAX

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



















SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

-  Trippel vifteteknologi: Ovnens er utstyrt med et eksklusivt trippelviftesystem, som kombinerer den økte motoreffekten for å muliggjøre ypperlige stekeresultater. De to store sideviftene fordeler luft rundt den ytre parameteren til kammeret, mens den mindre sentralviften øker ventilasjonen ved å skape en vertikal varmevirvel. Temperaturen inne i kammeret vil slik holde seg jevn, og maten vil stekes likt på alle fem nivåer, som på et profesjonelt kjøkken.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  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 sprekke-dannelser 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: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  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.
-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Stablen installasjon: Stablen installasjon
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  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.
-  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
-  **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.
-  **Gassovner** gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.
-  **Innerdørglasset** kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  **Automatisk åpning:** Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  **SABBAT:** Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
-  **Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  **Tiltbar rist:** Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.
-  **Vapor Clean:** En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  ...
-  **Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
-  **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.
-  **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
-  **Ovnkammeret** har 5 forskjellige steknivåer.
-  **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.
-  **Ultra Rapid brennere:** Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **Bryterknottkontroll**

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varreflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Trippel turbin

Ovnen har tre vifter utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Myk lukking

Døren er utstyrt med et spesifikt system for lydløs lukking

LCD-display

Enkel og intuitiv brukeropplevelse og tilberedning med en enkel berøring

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Elektronisk kontroll

Elektronisk kontroll for betimelig temperaturstyring og jevn varme

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Sabbatmodus

Mulighet for å lage mat i samsvar med bestemmelsene for den jødiske religiøse hviledagen, takket være Sabbatmodus

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dør glass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

Push-pull oppbevaringsskuff

Mer plass takket være det nedre push-pull oppbevaringsskuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr