

# CPF9GMX

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709225704
Energi effektivitetsklasse	A+



## Estetisk linje












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





## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- |   |  |  |
|---|--|--|
|  Statisk            |  Ventilert  |  Varmluft             |
|                     |  Eco        |  Stor grill           |
|  Vifte grill (stor) |  Undervarme |  Vifte assistert base |

## 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

Vifte nummer 3

Nettovolum, stekeovn 1 115 l

<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	129 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaasje	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Varmeelement stenges av når døren åpnes</b>	Ja
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	371x724x418 mm
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektronisk
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1700 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1200 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2900 W
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	1500 W
<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk
		<b>vippe grill</b>	Ja
		<b>Mykt lukkende hengsler</b>	Ja

## Funksjoner for hovedovn

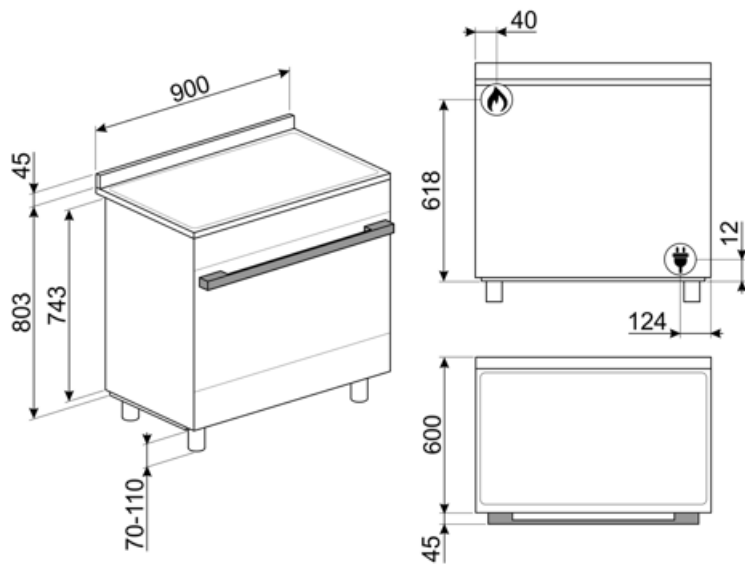
<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	280 °C

## Standardtilbehør – hovedovn

<b>Wokholder i støpejern</b>	1	<b>40mm ovnsbrett</b>	1
<b>Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp</b>	1	<b>Ovnsrist</b>	1
<b>20 mm ovnsbrett</b>	1		

## Elektrisk tilkobling

<b>Elektrisk tilkoblingseffekt</b>	3200 W	<b>Lengde på strømledning (cm)</b>	120 cm
<b>Strøm</b>	14 A	<b>Frekvens</b>	50/60 Hz
<b>Spenning</b>	220-240 V	<b>Morsettiera</b>	3-polet



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe 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.



### BN920

### BBQ9



### BN940

### GTP

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



### GTT

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



### KITC9X9-1

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



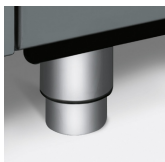
### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



### KITPAX

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



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



### KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



### PALPZ

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



### PPR9

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



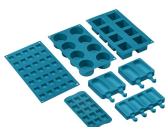
### SFLK1

Barnesikring



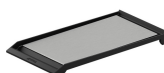
### SMOLD

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



### TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers

































### WOKGHU





Cast-Iron WOK Support



## Symbols glossary

-  Trippel vifteteknologi: Ovn 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.
-  Bryterknottkontroll
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  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.
-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Stablen installasjon: Stablen installasjon
-  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 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.

-  **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.
-  **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.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på insiden 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 stekenivåer.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.

- 
- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt. |  | Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret. |
|  | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.              |  | ...   |



---

## Benefit (TT)

---

### 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.

### LCD-display

Enkel og intuitiv brukeropplevelse og tilberedning med en enkel berøring

### Push-pull oppbevaringsskuff

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

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlagning inne i ovnsrommet.

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Elektronisk kontroll

Elektronisk kontroll for betimelig temperaturstyring og jevn varme

### 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)

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **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)

### **Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### **Myk lukking**

Døren er utstyrt med et spesifikt system for lydløs lukking

### **Trippel turbin**

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

### **Sabbatmodus**

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