

CPF9GMX1

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reiningingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709309411
Energie-efficiëntieklasse	A



Design



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

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 reiniging
--

Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

Technische specificaties kookplaat

			
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	2							
Netto volume 1e oven	115 l							
Bruto volume, oven 1	129 l							
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille							
Aantal kookniveaus	5							
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen							
Type licht	Halogeen							
Vermogen lamp	40 W							
Opties	Begin en eind							
bereidingstijdprogrammering								

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Temperatuurregeling	Elektronisch
Opening deur	Neerwaarts	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

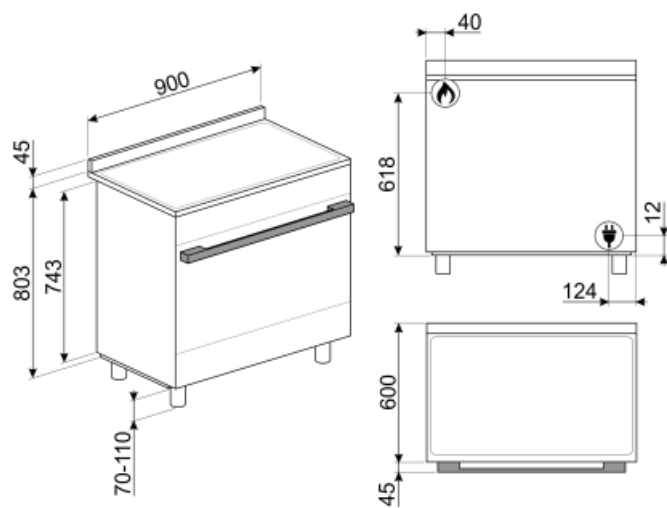
Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	280 °C

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.



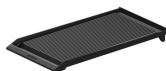
TPKCPF9

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

Refractory 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

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



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



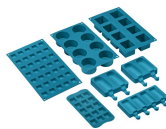
GTT

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		Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.		Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.		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
	Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.		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, cobbles 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.
	All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.		The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
	Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.		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.		Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.
	Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.