# CPF9GPAN

| | |
|---|---|
| **Categorie fornuis** | 90x60 cm |
| **N. of cavities with energy label** | 1 |
| **Cavity heat source** | Elektriciteit |
| **Type kookplaat** | Gas |
| **Type primaire oven** | Thermogeventileerd |
| **Reinigingssysteem primaire oven** | Pyrolyse reiniging |
| **EAN-code** | 8017709229429 |
| **Energie-efficiëntieklasse** | A+ |



## Design

| | |
|---|---|
| **Design** | Flush fit |
| **Afwerking bedieningspaneel** | Gekleurd plaatstaal |
| **Design** | Portofino |
| **Logo** | Assembled st/steel |
| **Kleur** | Antraciet |
| **Positie logo** | Strook onder de oven |
| **Upstand** | Ja |
| **Kleur kookplaat** | Inox |
| **Type pottendragers** | Gietijzeren pottendragers |
| **Bediening** | Bedieningsknoppen |
| **Bedieningsknoppen** | Smeg Portofino |
| **Kleur bedieningsknoppen** | Inox |
| **Aantal bedieningsknoppen** | 8 |
| **Kleur serigrafie** | Zilver |
| **Display** | Touch display |
| **Deur** | Met kader |
| **Type glas** | Grijs |
| **Handgreep** | Smeg Portofino |
| **Kleur handgreep** | coloured |
| **Opbergruimte** | Opbergvak met klep |
| **Pootjes** | Zwart |
| **Plint** | Zwart |

## Programma's / Functies

| | |
|---|---|
| **Aantal kookfuncties** | 10 |

**Traditionele bereidingsfuncties**

- Statisch
- Geventileerd
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- Turbo
- ECO
- Kleine grill
- Grote grill
- Ventilator + grote grill
- Onderwarmte
- Geventileerde onderwarmte

**Overige functies**

- Ontdooien op tijd
- Ontdooien op gewicht
- Rijzen
- Sabbath

**Reinigingsfuncties**

- Pyrolyse
- Pyrolyse ECO

| | |
|---|---|
| **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 ruiten ovendeur** | 4 |
| **Aantal ventilatoren** | 3 | **Aantal thermo-reflecterende ruiten** | 3 |
| **Netto volume 1e oven** | 115 l | **Veiligheidsthermostaat** | Ja |
| **Bruto volume, oven 1** | 129 l | **Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur** | Ja |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille | | |
| **Aantal kookniveaus** | 5 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Type ovenrekken** | Metalen zijsteunen | **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Type licht** | Halogeen | **Deurblokkering tijdens pyrolyse** | Ja |
| **Vermogen lamp** | 40 W | **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 371x724x418 mm |
| **Opties bereidingstijdprogrammering** | Begin en eind | **Temperatuurregeling** | Elektronisch |
| **Automatische inschakeling verlichting bij openen deur** | Ja | **Onderwarmte - vermogen** | 1700 W |
| **Opening deur** | Neerwaarts | **Bovenwarmte - vermogen** | 1200 W |
| **Uitneembare ovendeur** | Ja | **Grill - vermogen** | 1700 W |
| **Volledig glazen binnendeur** | Ja | **Grote vlakgrill - vermogen** | 2900 W |
| **Uitneembaar glas binnendeur** | Ja | **Circulatie - vermogen** | 2 x 1850 W |
| | | **Grill type** | Elektrisch |
| | | **Soft close systeem** | Ja |

## Opties primaire oven

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Timer** | Ja | **Minimum temperatuur** | 50 °C |
| **Geluidssignaal einde kooktijd** | Ja | **Maximum temperatuur** | 260 °C |

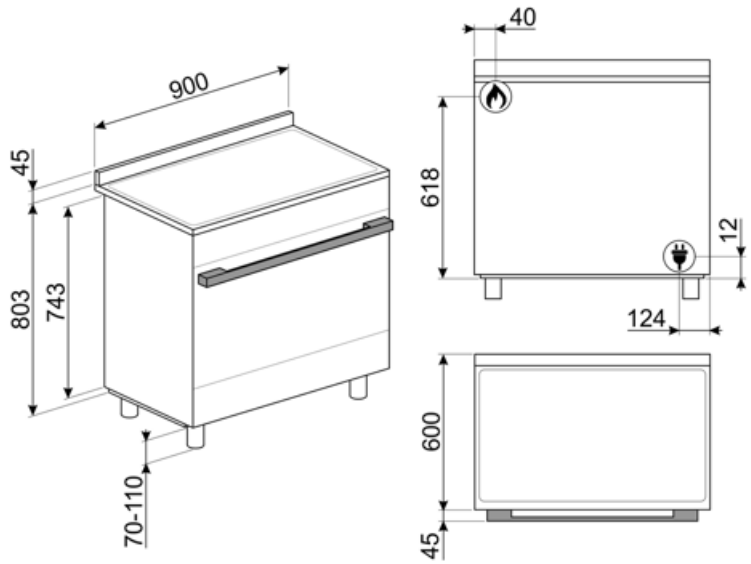
## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ovenrooster met stop** | 1 | **Inzetrooster** | 1 |
| **Bakplaat (20 mm)** | 1 | **Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar** | 1 |
| **Bakplaat (40 mm)** | 1 | | |

## Elektrische aansluiting

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nominale aansluitwaarde** | 4000 W | **Testkabel** | Ja |
| **Stroom** | 18 A | **Type stroomkabel** | Double and Three Phase |
| **Spanning** | 220-240 V | **Frequentie** | 50/60 Hz |
| **Spanning 2 (V)** | 380-415 V | **Connection box** | 5 polig |
| **Electric cable** | Installed, Single phase | **Stekker** | Nee |


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

## Compatible 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.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### 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.



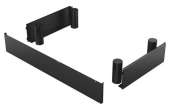
### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



### KIT600CPF9P

Cover strip for hob back side, suitable for 90 cm Portofino cookers with piro oven



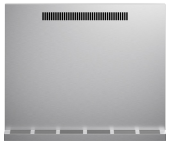
### KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



### KITPBX

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



### KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



### KITPD

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



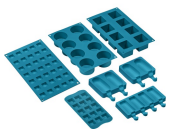
### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### SFLK1

Child lock



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

## Symbols glossary



De oven is voorzien van een exclusief systeem met 3 ventilatoren, die, gecombineerd met een verhoogd vermogen van de motoren, uitstekende resultaten kan bereiken. De twee grote ventilatoren verdelen de lucht rond de buitenste perimeter van de ovenruimte terwijl de kleinere centrale ventilator de luchtverdeling verhoogt door een verticale vortex van lucht te creëren. Op die manier is de temperatuur in de ovenruimte uniform verdeeld waardoor gerechten op verschillende niveaus op dezelfde manier kunnen bereid worden, zoals in professionele keukens.



A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS). After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.



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.



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.



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Installation in column: Installation in column.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



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.



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, cobblers 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.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



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.



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.



PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.




Pyrolitic: The Eco pyrolitic cleaning function can be selected when the oven has a lighter build up of dirt. This function has a maximum duration of 1.5 hours.



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



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.




The oven cavity has 5 different cooking levels.



Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

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.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Knobs control

Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.

COMPACTscreen display + bedieningsknoppen