

CPF9GPOG

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709229368
Energieffektivitetsklasse	A+



Æstetik













Æstetik	Portofino	Ant. knapper	8
Farve	Olivengrøn	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	10
----------------------------	----

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	 Eco	 Lille grill
 Stor grill	 Ventilator grill (stor)	 Base
 Ventilator-assisteret bund		





Rengøringsfunktioner

 Pyrolytisk	 Pyrolytisk øko
---	--

Automatiske programmer

20

Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt	 Godkendelse
 Sabbath		

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 6

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 lågeglas	4						
Ventilatorantal	3	Antal termoreflekterende lågeglas	3						
Nettovolumen, 1. rum	115 l	Sikkerhedstermostat	Ja						
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l								
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje								

Antal hylder	5	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Hyldetype	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Type af lamper	Halogen	Låge låst under pyrolyse	Ja
Lys effekt	40 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Tidsindstilling	Start og stop	Temperaturstyring	Elektronisk
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Aftagelig låge	Ja	Grillelement	1700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
Aftagelige indvendig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2 x 1850 W
		Grill-type	Elektrisk
		Soft close-system	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

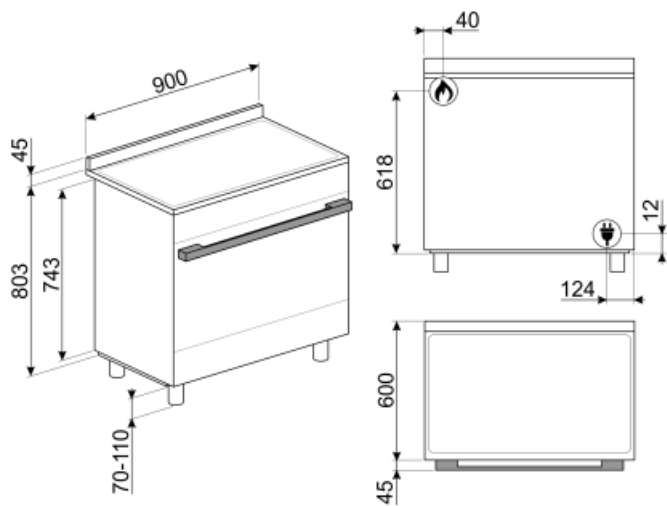
Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	4000 W	Kontroller ledning	Ja
Nuværende	18 A	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



Not included accessories

AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)
 Udtrækning: 300 mm
 Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



KIT600CPF9P

Dækliste til kogeplade bagside, egnet til 90 cm Portofino fritstående komfurer med pyroovn



BBQ9



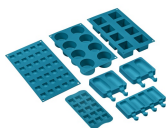
PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk
 width: 315mm længde: 325 mm



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, is terninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



BGCPF9

Støbejerns grillplade der passer til Portofino FS fritstående Komfurer



SFLK1

Børnesikring



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag.
 D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag.
 Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm
 Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



































GTT

Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)
 Udtrækning: 433 mm
 Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



Symbols glossary (TT)

-  Triple-ventilator teknologi: Ovnens er udstyret med et eksklusivt triple-ventilatorsystem, der kombineret med motorernes øgede effekt muliggør fremragende madlavningsydelse. De to store sideventilatorer fordeler luften omkring den ydre omkreds af ovnrummet, mens den mindre centrale ventilator øger ventilationen ved at skabe en vertikal varmegvirvel. Følgelig er temperaturen i ovnrummet ensartet, så mad kan tilberedes jævnt på alle fem niveauer, som i et professionelt køkken.
-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmelement 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.
-  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.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  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.
-  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
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Inderlåge i ren glas:** Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Pyrolyse:** Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktionen kan vælges, når ovnen er lettere snavset. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.
-  **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.
-  **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.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**
-  **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
-  **Halv grill:** Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  **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.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **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.**
-  **Teleskopskinner** tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  **Ultra hurtige brændere:** Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  **...**

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow.

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Triple Turbine

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat