

CPF9GPOG

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Bredd | 90x60 cm |
| Antal ugnar med energideklaration | 1 |
| Kavitets värmekälla | Elektrisk |
| Typ av häll | Gashäll |
| Huvudugn, typ | Termoventilerad ugn |
| Rengöringssystem huvudugn | Pyrolys |
| EAN-kod | 8017709229368 |
| Energiklass | A+ |



Estetisk linje



| | | | |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|----------------|
| Design | Planmonterad | Färg på vred | Rostfritt stål |
| Ytbehandling kontrollpanel | Rostfritt stål | Antal vred | 8 |
| Estetik | Portofino | Färg screentryck | Svart |
| Logotyp | Assembled st/steel | Typ av display | TFT |
| Färg | Grön | Lucka | Med panel |
| Position logga | Panel under ugnen | Typ av ugnsglas | Grå |
| Bakkantslist | Ja | Ugnshandtag | Smeg Portofino |
| Färg på ram runt häll | Rostfritt stål | Färg på handtag | färgad |
| Typ av pannställ | Gjutjärn | Ugnsutrymme | Push-pull |
| Typ av kontroller | Vred | Stödfötter | Svart |
| Kontrollvred | Smeg Portofino | Sockel | Svart |

Program/funktioner

| | |
|-----------------------------|----|
| Antal tillagningsfunktioner | 10 |
|-----------------------------|----|

Traditionella tillagningsfunktioner

| | | |
|---|--|---|
|  Statisk |  Fläktassisterad |  Varmluft |
|  Snabb |  Eco |  Liten grill |
|  Stor grill |  Fläkt + grill (stor) |  Undervärme |
|  Fläktassisterad undervärme | | |

Övriga funktioner

| | | |
|--|---|---|
|  Tidsstyrd upptining |  Viktstyrd upptining |  Jäsning |
|  Helginställning | | |

Rengöringsfunktioner

| | |
|--|---|
|  Pyrolys |  Pyrolys eco |
|--|---|

Automatiska program

20

Tekniska egenskaper - håll

UR

Totalt antal kokzoner 6

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Vänster bak - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger bak - Gas- RP - 3.00 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler

Ja

Aktivering av gas via vred Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



| | | | |
|---------------------|------------------|--|-------------|
| Antal ljuskällor | 2 | Antal glas i ugnsluckan | 4 |
| Antal fläktar | 3 | Antal värmereflekterande glas i lucka | 3 |
| Nettovolym 1:a ugn | 115 l | Säkerhetstermostat | Ja |
| Bruttovolym 1:a ugn | 129 l | Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan | Ja |
| Material ugn | Ever Clean emalj | Kylsystem | Tangentialt |
| Antal hyllplan | 5 | | |
| Typ av hyllplan | Metallstegar | | |
| Typ av ljuskälla | Halogenlampor | | |
| Effekt lampa | 40 W | | |

| | | | |
|------------------------------------|-------------|---|----------------|
| Programmering av tillagningstid | Start/stopp | Luckan är låst under pyrolytisk rengöring | Ja |
| Ljuset aktiveras när luckan öppnas | Ja | Nettomått på ugnens insida (HxBxD) | 371x724x418 mm |
| Luckhängning | Underhängd | Inställning av temperatur | Elektroniskt |
| Avgtagbar lucka | Ja | Effekt undervärme | 1700 W |
| Innerlucka i helglas | Ja | Effekt övervärme | 1200 W |
| Avtagbar innerlucka | Ja | Grillelement | 1700 W |
| | | Värmeelement bred grill - effekt | 2 900 W |
| | | Effekt varmluftselement | 2 x 1 850 W |
| | | Typ av grill | Elektrisk |
| | | Soft close-system | Ja |

Alternativ för huvudugn

| | | | |
|-------------|----|----------------|--------|
| Timer | Ja | Min temperatur | 50 °C |
| Koktidslarm | Ja | Max temperatur | 260 °C |

Standardtillbehör - huvudugn och häll



| | | | |
|------------------------|---|----------------------------------|---|
| Galler med bakre stopp | 1 | Ugnsgaller | 1 |
| Ugnsplåt 20 mm | 1 | Delvis utdragbara teleskopskenor | 1 |
| Ugnsplåt, 40 mm | 1 | | |

Elektrisk anslutning

| | | | |
|---------------------------------|-----------|-----------------------|------------------|
| Anslutningseffekt | 4000 W | Testkabel | Ja |
| Ström | 18 A | Typ av sladd | Ja, 2- och 3-fas |
| Spänning | 220-240 V | Frekvens | 50/60 Hz |
| Spänning (V) | 380-415 V | Typ av kopplingsplint | 5 Polig |
| Typ av elkabel som installerats | Ja, 1-fas | Typ av kontakt | Nej |



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KIT600CPF9P

Täcklist för spisens baksida, passar 90 cm Portofino-spisar med pyrolytisk ugn



KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



KITPC9X9

Stänkskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



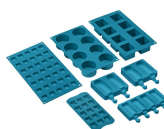
PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.






































SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



Symbols glossary

| | |
|--|--|
|  <p>Trippelfläktsteknik: Ugnen är utrustad med ett unikt trefläktssystem, vilket i kombination med motorernas ökade effekt möjliggör utmärkt matlagingsprestanda. De två stora sidofläktarna fördelar luften i ugnsutrymmets sidor medan mittenfläkten ökar ventilationen genom att skapa en vertikal virvel av värme. Vilket gör temperaturen i ugnen jämnare, och maten kan tillagas jämnt på alla fem nivåer, som i professionella kök.</p> |  <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p> |
|  <p>A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.</p> |  <p>Installation i stapel</p> |
|  <p>Kontrollvred</p> |  <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p> |
|  <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p> |  <p>Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden</p> |
|  <p>...</p> |  <p>4 lager glas i ugnsluckan</p> |
|  <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p> |  <p>Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p> |
|  <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p> |  <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsslag som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p> |
|  <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmets nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p> |  <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p> |
|  <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p> |  <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p> |

-  Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.
-  Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar.
-  SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
-  Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
-  En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Ultrsnabba brännare: Kraftfulla ultrsnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.