

# CPF9GPWH

Størrelse komfyr  
Antall stekeovner med energimerking  
Varmekilde kammer  
Type platetopp  
Hovedovn, type  
Rengjøringsystem hovedovn  
EAN-kode  
Energi effektivitetsklasse

90x60 cm  
1  
Elektrisk  
Gass  
Termoventilert  
Pyrolytisk  
8017709229399  
A+



## Estetisk linje













Estetikk	Portofino	Antall kontroller	8
Farge	Hvit	Farge på silketrykk	Sort
Design	Innfelling	Håndtak	Smeg Portofino
Ovnsdør	Med panel	Håndtak farge	Farget
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Grå
Kasserollestativtype	Støpejern	Føtter	Sort
Hettefarge	Rustfritt stål	Sokkel	Sort
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Oppbevaringsavdeling	Skyv dra
bryterne	Smeg Portofino	Logo	Montert rustfritt stål
kontroller farge	Rustfritt stål	Posisjon logo	Panel under ovnen
Type display	LCD		

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 10

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner





 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
	 Eco	 Liten grill
 Stor grill	 Vifte grill (stor)	 Undervarme
		

## Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk	 Pyrolytisk eco	20
---	--	----

## Automatiske programmer











### Andre funksjoner

 Tine etter tid	 Tine etter tid	 Heving
	Sabbath	

## Tekniske data – kokeplate

			
<b>Antall tilberedningssoner</b>	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		
<b>Brennere</b>	Standard	<b>Gass sikkerhetsarmatur</b>	Ja
<b>Automatisk elektronisk aktivering</b>	Ja	<b>Brennerlokk</b>	Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn

									
<b>Antall lamper</b>	2	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4						
<b>Vifte nummer</b>	3	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	3						
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	115 l	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja						
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	129 l								
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emalje								
<b>Antall hyller</b>	5								

Type hylleplan	Metalstativer	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Lystype	Halogen	Kjølesystem	Tangential
Lyseffekt	40 W	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Tidsinnstilling	Start og stopp	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Temperaturkontroll	Elektronisk
Dør åpning type	klaff ned	Undervarmeelement, effekt	1700 W
Avtakbar dør	Ja	Overvarmeelement – effekt	1200 W
Innerdør i helglass	Ja	Grillelement	1700 W
Avtakbar innerdør	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
		Varmluftselement - effekt	2 x 1850 W
		Grill type	Elektrisk
		Mykt lukkende hengsler	Ja

## Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn



Wokholder i støpejern	1	40mm ovnsbrett	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	4000 W	Testkabel	Ja
Strøm	18 A	Type ledning	Yes, Double and Three Phase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



## Not included accessories

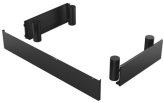
### AIRFRY9

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

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



### GTP

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



### TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



### KIT600CPF9P

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for 90 cm Portofino-komfyrer med pyroovn



### BBQ9



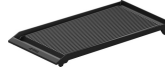
### GT1P-2

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) for ovner med metallrammer. Lengde: 355,5 mm, utstrekk: 285 mm. Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert.



### BGCPF9

Grillplate i støpejern egnet for Portofino FS komfyrer



### SFLK1

Barnesikring



### PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



### PPR9

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



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



### KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



### PALPZ

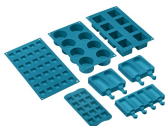
Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm





#### KITPAX

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



#### SMOLD















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



#### GTT

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

## Symbols glossary (TT)

-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  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: 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.
-  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
-  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.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  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.
-  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.

-  Halv grill: For hurtig steking og brunning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  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.
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnens varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i 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.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  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 overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rensesfunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.
-  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.
-  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, pudding.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.