

CPF9GPWH

Bredd
Antal ugnar med energideklaration
Kavitetens värmekälla
Typ av häll
Huvudugn, typ
Rengöringssystem huvudugn
EAN-kod
Energiklass

90x60 cm
1
Elektrisk
Gashäll
Termoventilerad ugn
Pyrolys
8017709229399
A+



Estetisk linje



Estetik

Design

Färg

Ytbehandling
kontrollpanel

Logo

Position logga

Bakkantslist

Färg på ram runt häll

Typ av pannställ

Typ av kontroller

Kontrollvred

Portofino

Planmonterad

Vit

Rostfritt stål

Assembled st/steel

Panel under ugnen

Ja

Rostfritt stål

Gjutjärn

Vred

Smeg Portofino

Färg på vred

Antal vred

Färg screentryck

Typ av display

Lucka

Typ av ugnsglas

Ugnshandtag

Färg på handtag

Ugnsutrymme

Stödfötter

Sockel

Rostfritt stål

8

Svart

LCD

Med panel

Grå

Smeg Portofino

färgad

Push-pull

Svart

Svart

Program/funktioner


Antal tillagningsfunktioner

10

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Rengöringsfunktioner

 Pyrolys	 Pyrolys eco
--	---

Automatiska program

20

Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining	 Viktstyrd upptining	 Jäsning
 Helginställning		

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		



Tillbehör ingår ej

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.



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



GTP

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



TPKCPF9

Teppanyakigrillplatta till Portofinospisar



KIT600CPF9P

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



BBQ9



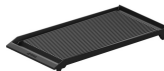
PALPZ

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.



BGCPF9

Grillplatta i gjutjärn, passar till Portofino FS-spisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



KITPBX

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



KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



KITPAX

Förhöjningsben (91,4-96,8cm)
Rostfritt stål. Passar till Classicspisar



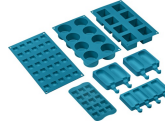
GTT

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







































SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

-  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.
-  Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
-  Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
-  Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden
-  Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
-  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
-  Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes 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.
-  ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
-  A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
-  Installation i stapel
-  Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
-  4 lager glas i ugnsluckan
-  Bas med fläkthfunktion: 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.
-  Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod 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.
-  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.
-  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.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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. |  | 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 mittled) är perfekt för små mängder mat. |
|  | 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. |  | Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar. |
|  | Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren. |  | Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring. |
|  | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen. |  | 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: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen. |  | Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar. |
|  | 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 avsetta tiden. |  | SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen. |
|  | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer. |  | Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst. |
|  | Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen. |  | 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. |
|  | Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW. |  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |
|  | ... |  | Kontrollvred |

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.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Triple Turbine

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

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

LCD display

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Sabbath mode

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Push-pull storage compartment

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils