

CPF9GPX

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709225780
Energieffektivitetsklasse	A+



Æstetik



Æstetik	Portofino	Betjening farve	Rustfrit stål
Design	Flugtende pasform	Ant. knapper	8
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Finish	Børstet	Display	TFT
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Låge	Med ramme
Logo	Samlet st / stål	Glastype	Grå
Logoposition	Panel under ovnen	Håndtag	Smeg Portofino
Liste	Ja	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Skub træk
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	Sort
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Sokkel	Sort
Betjeningsknapper	Smeg Portofino		

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

Andre funktioner



Optøning efter tid



Optøning efter vægt



Godkendelse



Sabbath

Rengøringsfunktioner



Pyrolytisk



Pyrolytisk øko

Automatiske programmer

20

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 lågeglass 4

Ventilatorantal	3	Antal termoreflekterende lågeglas	3
Nettovolumen, 1. rum	115 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaIje	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5	Låge låst under pyrolyse	Ja
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Type af lamper	Halogen	Temperaturstyring	Elektronisk
Lys effekt	40 W	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Tidsindstilling	Start og stop	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Grillelement	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2900 W
Aftagelig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2 x 1850 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk
Aftagelige indvendig låge	Ja	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



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



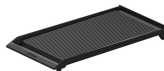
GTT

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



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.



KITPC9X9

Splashback, 90 cm, til Sinfonia og Portofino pyrolytiske fritstående komfurer



KIT600CPF9P

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



BBQ9



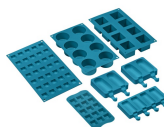
PALPZ

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



SMOLD

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



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 varmekvirvel. 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.



A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Installation i søjle: Installation i søjle



Knapbetjening



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



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.



...



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



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 bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen





















Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



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.



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

-  **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.
-  **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.
-  **Gasovne** tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne.
-  **Glas** på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **Automatisk åbning:** nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  **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.
-  **Base:** varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at udføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  **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 hylde 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 hylde uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Inderlåg i ren glas:** Inderlåg i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **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.**



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.



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)

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Triple turbiner

Ovnen har tre ventilatorer og to cirkulære varmeelementer, der tillader madlavning med roterende varme

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Soft Close

Lågen er udstyret med et specifikt system til lydløs lukning

Pyrolyse

Nem ovnrensning takket være speciel pyrolytisk funktion

LCD display

Nem og intuitiv brugeroplevelse og lav mad med et enkelt tryk

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Elektronisk styring

Elektronisk styring til rettidig temperaturstyring og varmeensartethed

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Sabbath-tilstand

Mulighed for at lave mad i overensstemmelse med bestemmelserne i den jødiske religiøse hviledag takket være sabbath-tilstand

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Push-pull opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste push-pull rum, ideelt til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber