

# **CPF9GPX**

**Produktabmessung** 

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

**EAN-Code** 

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

90x60 cm

1

Elektro Gas

Umluft + Heißluft

Pyrolyse

8017709225780

A+



# Ästhetik









Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

**Farbe** 

Position des

Markenlogos

Oberfläche

**Spritzleiste** 

Farbe der Kochmulde Art der Topfträger

**Bedienung** Bedienknebel Integrierbar

Edelstahl mit Anti-Finger-

Protektion

Portofino

Edelstahlprägung

Edelstahl

Zierblende

Gebürstet

la

Edelstahl Gusseisen

Bedienknebel

Portofino

Farbe/Material der Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors Display

Gerätetür Mit Rahmen

Glasart Türgriff Portofino

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Stellfüße Gerätesockel Metall

8

Schwarz

TFT

Grau

Edelstahl gebürstet

Push-Pull-Öffnung (grifflos)

Schwarz

Schwarz

# Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

10



# Art der Garfunktionen, Garraum 1 Ober-/Unterhitze + Umluft Heißluft Statisch Kleinflächengrill Turbo-Heißluft ECO Großflächengrill Großflächengrill + Umluft Unterhitze Unterhitze + Umluft Sonderfunktionen Garraum 1 Hefestufe Auftauen nach Zeit Auftauen nach Gewicht Sabbath Reinigungsfunktion, Garraum 1 ECO-Pyrolyse Pyrolyse 20 Automatikprogramme Technische Eigenschaften Kochfeld UR Anzahl der Kochzonen 6 Vorne links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW

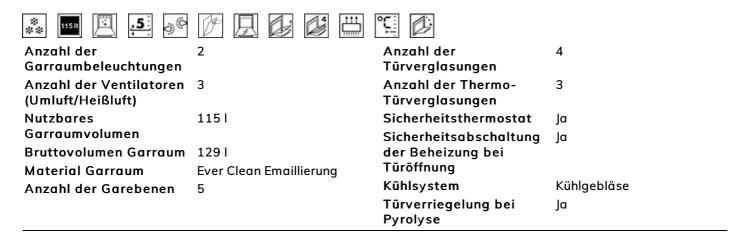
Hinten links - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW Hinten Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Vorne rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Hinten rechts - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW

Typ Gasbrenner Standard Thermoelektrische Ja

Automatische Ja Zündsicherung

Einhandzündvorrichtung Brennerdeckel Schwarz-Matt emailliert

### Technische Eigenschaften primärer Garraum 1





Art der Einhängerahmen verchromt Nutzabmessungen des 371x724x418 mm Einschubschienen Garraums (HxBxT) Art der Beleuchtung Halogen **Temperaturregelung** Elektronisch Leistung der 40 W Leistung der Unterhitze 1700 W Beleuchtung Leistung der Oberhitze 1200 W Programmierung der Start Gardauer mit Leistung des 1700 W Endabschaltung Garzeit Kleinflächengrills Garraumbeleuchtung Ja Leistung des 2900 W bei Türöffnung Großflächengrills Art der Türöffnung Klapptür 2 x 1850 W Leistung der Heißluft Abnehmbare Gerätetür Ja Art des Grills Elektrisch Vollglasinnentür la Soft-Close Komfortla Vollglasinnentür la Schließsystem

### Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 260 °C Garzeitende

# Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Einphasig



Grillrost mit 1 Auflagerost 1
Tiefensperre Teleskop-Teilauszug, 1 1
Backblech (H: 20 mm) 1 Ebene
Backblech/Fettpfanne 1

(H: 40 mm)

herausnehmbar

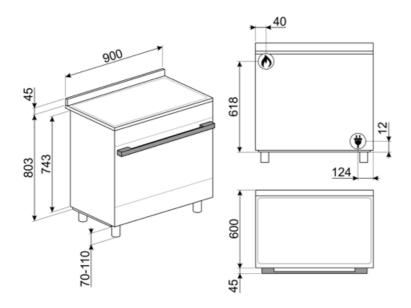
### Elektrischer Anschluss

Typ des vorinstallierten

**Anschlusskabels** 

Elektrischer 4000 W Prüfkabel la Gesamtanschlusswert Zusätzliche Zwei- oder dreiphasig **Absicherung** 18 A Anschlussöglichkeiten 220-240 V 50/60 Hz Spannung 1 (V) Frequenz Spannung 2 (V) 380-415 V **Anschlussleiste** 5-polig

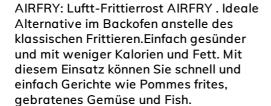






### Kompatibel Zubehör

#### AIRFRY9



#### **BN920**



Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde

#### **GTP**

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



#### KIT600CPF9P



Hintere Abdeckleiste für Kochfeld, geeignet für 90 cm Portofino-Kochzentren mit Pyrolyse-Backofen.



#### **KITPBX**

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (845-856 mm), geeignet für Classici-Standherde (C6, C9).



### **KITPD**

Kit Stellfüße (950 mm), Schwarz, für Erhöhung, geeignet für 90 cm Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).





Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.

#### **BN940**



Backblech emailliert, H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde

#### **GTT**

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



#### KITH95CPF9



Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 90 cm Portofino-Kochzentren (CPF9) und Classici/Symphony Standherde (C9..).

#### KITPC9X9



Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Classici Standherde/Portofino Kochzentren mit Pyrolyse.

### PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



SFLK1
Kindersicherung.



### **SMOLD**

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



### **TPKCPF9**



Teppanyaki-Grillplatte aus EdelstahlGusseisen für alle 90 cm Portofino Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle CPF9G...



Symbols glossary			
* * *	Dreifache Umluft-/Heißluft: der Backofen ist mit 3 Ventilatoren ausgestatte und bietet damit eine hervorragende und schnelle Garleistung Die beiden größeren Ventilatoren verteilen die Heißluft jeweils am äußeren Rand des Garraums, der kleinere zentrale		Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.
A P	A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.		Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.	**	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
*	Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z	4	Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
	Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße	*	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.
*)	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.	8	Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so
	Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
<b>®</b>	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.	ECO	ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu
·-·	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement.		Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet

**SMEG SPA** 16.12.2025

Hervorragend geeignet zum Grillen und

Bräunung der Speisen.

Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs

verwendet und sorgt für eine gleichmäßige

Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet

zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen.

Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für

größere Gerichte





Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne



Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.



Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.



Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu beguem und sicher zu entnehmen,



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.



DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.



Drehknebelbedienung