

## CPF9GPX

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709225780
Energiklass	A+



## Estetisk linje



Estetik	Portofino	Typ av display	LCD
Färg	Rostfritt stål	Antal vred	8
Finish	Sidenmatt	Färg screentryck	Svart
Design	Planmonterad	Ugnshandtag	Smeg Portofino
Lucka	Med panel	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Bakkantslist	Ja	Typ av ugnsglas	Grå
Typ av pannställ	Gjutjärn	Stödfötter	Svart
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Sockel	Svart
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål anti fingerprint	Ugnsutrymme	Push-pull
Kontrollvred	Smeg Portofino	Logga	Assembled st/steel
Färg på vred	Rostfritt stål	Position logga	Panel under ugnen

## 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

<b>Brännare</b>	Standard	<b>Säkerhetsventiler</b>	Ja
<b>Aktivering av gas via vred</b>	Ja	<b>Brännarlock</b>	Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn

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

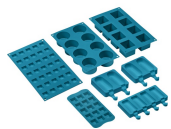
Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



### GTT

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






































### SMOLD

7st silikonformar 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.
-  Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
-  4 lager glas i ugnsluckan
-  Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.
-  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.
-  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.
-  Bas med fläkthet: 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.
-  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 mittedel) 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.
-  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  ...



## 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**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

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