

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



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

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
-----------------------------	----

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining	 Viktstyrd upptining	 Jäsning
 Helginställning		

Rengöringsfunktioner

 Pyrolys	 Pyrolys eco
---	--

Automatiska program 20

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	Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Inställning av temperatur	Elektroniskt
Luckhängning	Underhängd	Effekt undervärme	1700 W
Avgtagbar lucka	Ja	Effekt övervärme	1200 W
Innerlucka i helglas	Ja	Grillelement	1700 W
Avtagbar innerlucka	Ja	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

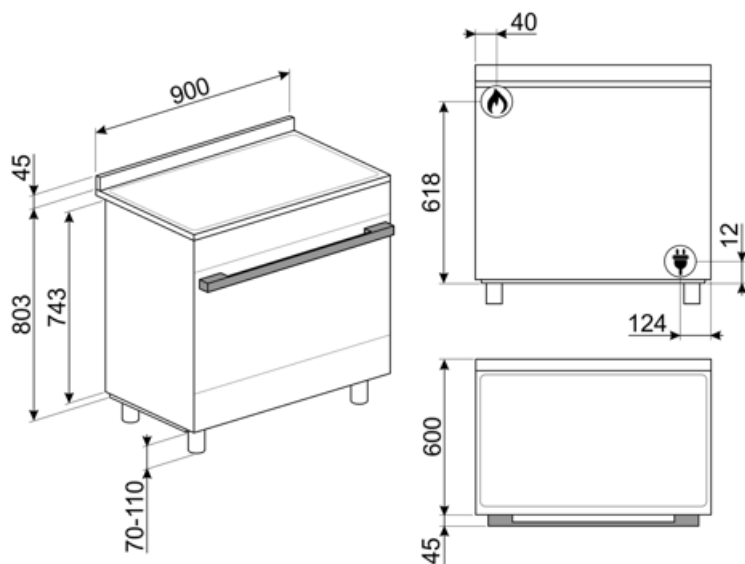
Standardtillbehör - huvudugn och häll



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	Typ av kontakt	Nej



Kompatibela Tillbehör

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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT600CPF9P

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



KITPBX

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



KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadspisar



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



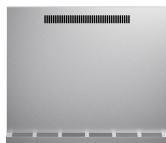
KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



KITPC9X9

Stänkskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



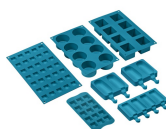
PALPZ

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.





















SMOLD

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



Symbols glossary

-  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.
-  Bas med fläktfunktion: 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.
-  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
-  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.
-  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 mittdel) 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.



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 avsatta tiden.



SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



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