CPF9GPYW

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709229375
Energieffektivitetsklasse	A+



Æstetik

Design	Flugtende pasform	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	**Ant. knapper**	8
Æstetik	Portofino	**Farve silketryk**	Sort
Logo	Samlet st / stål	**Display**	TFT
Farve	Gul	**Låge**	Med ramme
Logoposition	Panel under ovnen	**Glastype**	Grå
Liste	Ja	**Håndtag**	Smeg Portofino
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	**Håndtag farve**	farvet
Pandeholder type	Støbejern	**Opbevaringsrum**	Skub træk
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	**Fødder**	Sort
		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 lågeglas 4

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

Valg hovedovn

Timer	Ja
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja
Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	260 °C

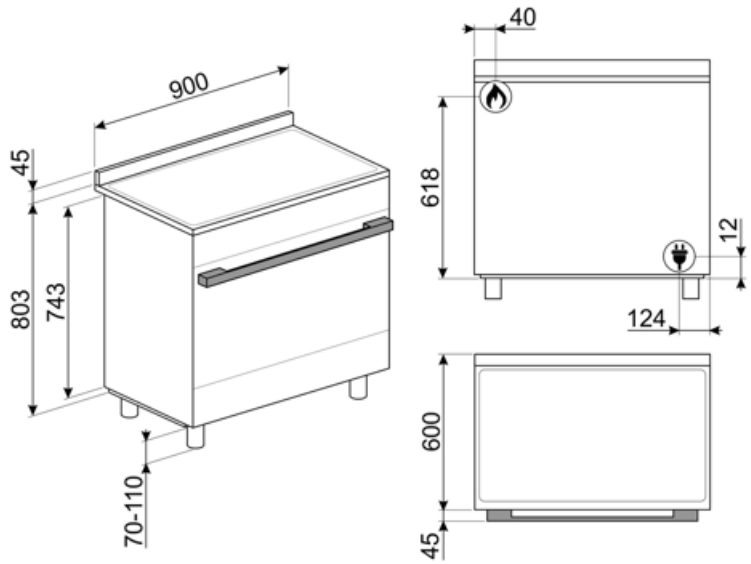
Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og sidestop	1
20 mm dyb plade	1
40mm dyb plade	1
Gitterindsats	1
Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	4000 W
Nuværende	18 A
Spænding	220-240 V
Spænding 2 (V)	380-415 V
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset
Kontroller ledning	Ja
Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	5 ben
Stik	Nej


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

Compatible 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 bruning og sprødhed.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



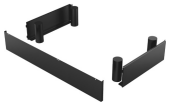
GTT

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



KIT600CPF9P

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



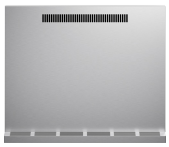
KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



KITPC9X9

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



KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



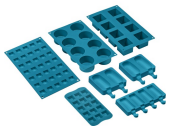
PALPZ

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



SFLK1

Børnesikring



SMOLD

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

Symbols glossary



Triple-ventilator teknologi: Ovnen 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 varmehvirvel. 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.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



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.



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



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



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.



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



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



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement 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.



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.



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 hylder 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 hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.



Glasset 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.



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.



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.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge 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.



Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

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.

Knapbetjening

Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.

...