

## CPF9GPYW

Størrelse komfyr  
Antall stekeovner med energimerking  
Varmekilde kammer  
Type platetopp  
Hovedovn, type  
Rengjøringsystem hovedovn  
EAN-kode  
Energi effektivitetsklasse

90x60 cm  
1  
Elektrisk  
Gass  
Termoventilert ovn  
Pyrolytisk  
8017709229375  
A+



## Estetisk linje













|                                    |                        |                      |                |
|------------------------------------|------------------------|----------------------|----------------|
| Design                             | Innfelling             | kontroller farge     | Rustfritt stål |
| Overflate kommandopanel            | Emaljert metall        | Antall kontroller    | 8              |
| Estetikk                           | Portofino              | Farge på silkestrykk | Sort           |
| Logo                               | Montert rustfritt stål | Type display         | TFT            |
| Farge                              | Gul                    | Ovnsdør              | Med panel      |
| Posisjon logo                      | Panel under ovnen      | Glasstype i ovnsdør  | Grå            |
| Kakefat                            | Ja                     | Håndtak              | Smeg Portofino |
| Hettefarge                         | Rustfritt stål         | Håndtak farge        | Farget         |
| Kasserollestativtype               | Støpejern              | Oppbevaringsavdeling | Skyv dra       |
| Type kontroll innstilling bryterne | Vridere                | Føtter               | Sort           |
|                                    | Smeg Portofino         | Sokkel               | Sort           |





## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 10

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

|   |  |   |
|---|--|---|
|  Statisk    |  Ventilert          |  Varmluft    |
|             |  Eco                |  Liten grill |
|  Stor grill |  Vifte grill (stor) |  Undervarme  |
|             |  |   |

## Andre funksjoner

|   |  |  |
|---|--|--|
|  Tine etter tid |  Tine etter tid |  Heving |
|                 |  |  |

## Rengjøringsfunksjoner











|   |  |
|---|--|
|  Pyrolytisk |  Pyrolytisk eco |
|---|--|

Automatiske programmer 20

## Tekniske data – kokeplate

|  |                                      |  |  |
|--|--------------------------------------|--|--|
|  |                                      |  |  |
| <b>Antall tilberedningssoner</b> 6   |                                      |  |  |
| Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW                                    |                                      |  |  |
| Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW   |                                      |  |  |
| Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW  |                                      |  |  |
| Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW  |                                      |  |  |
| Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW   |                                      |  |  |
| Høyre bak - Gass - RP - 3.00 kW  |                                      |  |  |
| <b>Brennere</b> Standard   | <b>Gass sikkerhetsarmatur</b> Ja     |  |  |
| <b>Automatisk elektronisk aktivering</b> Ja  | <b>Brennerlokk</b> Mattsort emaljert |  |  |

## Tekniske data – hovedovn

|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Antall lamper</b> 2   | <b>Nettovolum, stekeovn 1</b> 115 l   | <b>Vifte nummer</b> 3   | <b>Bruttovolum, stekeovn 1</b> 129 l  | <b>Materiale ovnsrom</b> Ever clean-emaasje   | <b>Antall hyller</b> 5  | <b>Antall glass i ovnsdøren</b> 4   | <b>Antall varmereflekterende glass i dør</b> 3                                      | <b>Sikkerhetstermostat</b> Ja   |   |

|                            |                |   |                |
|----------------------------|----------------|---|----------------|
| Type hylleplan             | Metalstativer  | Varmeelement stenges av når døren åpnes | Ja             |
| Lystype                    | Halogen        | Kjølesystem                             | Tangential     |
| Lyseffekt                  | 40 W           | Døren er låst under pyrolytisk rens     | Ja             |
| Tidsinnstilling            | Start og stopp | Nettomål for ovnsrom (H x B x D)        | 371x724x418 mm |
| Lampe tennes når dør åpnes | Ja             | Temperaturkontroll                      | Elektronisk    |
| Dør åpning type            | klaff ned      | Undervarmeelement, effekt               | 1700 W         |
| Avtakbar dør               | Ja             | Overvarmeelement – effekt               | 1200 W         |
| Innerdør i helglass        | Ja             | Grillelement                            | 1700 W         |
| Avtakbar innerdør          | Ja             | Stor grill – effekt                     | 2900 W         |
|                            |                | Varmluftselement - effekt               | 2 x 1850 W     |
|                            |                | Grill type                              | Elektrisk      |
|                            |                | Mykt lukkende hengsler                  | Ja             |

## Funksjoner for hovedovn

|                                  |    |                    |        |
|----------------------------------|----|--------------------|--------|
| Timer                            | Ja | Laveste temperatur | 50 °C  |
| Lydsignal for tilberedningsslutt | Ja | Høyeste temperatur | 260 °C |

## Standardtilbehør – hovedovn



|                                   |   |                                  |   |
|-----------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 1 | Ovnsrist                         | 1 |
| 20 mm ovnsbrett                   | 1 | Delvis uttrekkbar teleskopskinne | 1 |
| 40mm ovnsbrett                    | 1 |                                  |   |

## Elektrisk tilkobling

|                             |                |              |                       |
|-----------------------------|----------------|--------------|-----------------------|
| Elektrisk tilkoblingseffekt | 4000 W         | Testkabel    | Ja                    |
| Strøm                       | 18 A           | Type ledning | Ja, dobbel og trefase |
| Spenning                    | 220-240 V      | Frekvens     | 50/60 Hz              |
| Spenning (V)                | 380-415 V      | Morsettiera  | 5-polet               |
| Type strømkabel installert  | Ja, enkel fase | Støpseltype  | Nei                   |



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe tradisjonell fryrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KIT600CPF9P

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for 90 cm Portofino-komfyrer med pyroovn



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



### KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



### SFLK1

Barnesikring



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



### KITPC9X9

Veggplate, 90 cm, for Sinfonia og Portofino komfyrer med pyrolyse



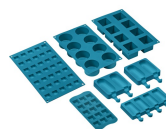
### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



















### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



## Symbols glossary

-  Trippel vifteteknologi: Ovnens er utstyrt med et eksklusivt trippelviftesystem, som kombinerer den økte motoreffekten for å muliggjøre ypperlige stekeresultater. De to store sideviftene fordeler luft rundt den ytre parameteren til kammeret, mens den mindre sentralviften øker ventilasjonen ved å skape en vertikal varmevirvel. Temperaturen inne i kammeret vil slik holde seg jevn, og maten vil stekes likt på alle fem nivåer, som på et profesjonelt kjøkken.
-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Stablen installasjon: Stablen installasjon
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

|   |   |
|---|---|
|  <p><b>ECO:</b> Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret</p> |  <p><b>Grill:</b> Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.</p>  |
|  <p><b>Halv grill:</b> For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.</p>   |  <p><b>Viftegrill:</b> Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.</p>  |
|  <p><b>Turbo:</b> Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.</p>  |  <p><b>Helglassinnerdører:</b> Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p>   |
|  <p><b>Innerdørglasset</b> kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>   |  <p><b>Sidelys:</b> To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>   |
|  <p><b>Automatisk åpning:</b> Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.</p>  |  <p><b>PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:</b> Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.</p> |
|  <p><b>Pyrolytisk:</b> Eco-pyrolytisk rensesfunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.</p>  |  <p><b>Luft ved 40 °C</b> gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden</p>  |
|  <p><b>SABBAT:</b> Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.</p>   |  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p>  |
|  <p><b>Soft close:</b> Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.</p>  |  <p><b>Teleskopskinner:</b> Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p>  |
|  <p><b>Elektronisk kontroll:</b> Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.</p>  |  <p><b>Ultra Rapid brennere:</b> Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.</p>   |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p>  |  <p>...</p>  |



Bryterknottkontroll