

CPF9GMNNLK

Portofino

Kookcentrum 'Portofino' 90 cm
Zwart
Energieklasse A+

EAN13: 8017709239183



Gaskookplaat:



6 branders:

- 1 wokbrander 4,20 kW
- 1 sterke brander 3,00 kW
- 2 normale branders 1,80 kW
- 2 kleine branders 1,00 kW

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Vangschaal één geheel

Oven (multifunctioneel):



14 functies

Vapor Clean functie

20 automatische programma's

Turbohitte

Sabbath functie

LCD display met timer en automatische in- en uitschakeling

Temperatuur instelbaar van 50 - 260°C

Akoestisch alarm einde kooktijd

3 ventilatoren

Uitneembare ovendeur, driefvoudig glas

Soft Close systeem

5 kookniveaus

Ever Clean emaille

Mantelkoeling

Netto inhoud: 115 liter

Grill element: 2,90 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 0,84 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,19 kWh

Opbergruimte (push-pull klep) onder oven

Totale aansluitwaarde: 3,2 kW

Inclusief:

1 gietijzeren wokring



1 ovenrooster met stop

1 inzetrooster

1 bakplaat (20 mm)

1 bakplaat (40 mm)

Funcities



Accessoires

- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **KITC9X9-1** - KITC9X9-1 Wandpaneel
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **BGCPF9** - Gietijzeren grillplaat
- **TPKCPF9** - Tepanyaki grillplaat

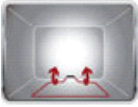
Product options

- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)

SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640

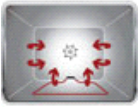


Oven I



Onderwarmte:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



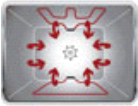
Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmd. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovinelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



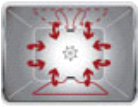
Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.



Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Ontdooifunctie – gewicht:

Ontdooifunctie op basis van gewicht



Ontdooifunctie – tijd:

Ontdooifunctie op basis van tijd

**Rijsfunctie:**

De rijsfunctie, waarbij de oven van bovenaf verwarmd wordt tot zo'n 40°C, laat ieder soort deeg (brood of pizza) rijzen en kan tevens dienen om voedsel warm te houden.

**Sabbath:**

Aan de hand van de Sabbath functie kan voedsel bereidt worden volgens de Joodse voorschriften die gelden voor rust- en feestdagen.

Vapor Clean:

De specifieke Vapor Clean functie vergemakelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakelijkt.

