CPF90I1PAC2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringssystem hovedovn	Pyrolytisk
Damp teknologi	Direkte damp
EAN-kode	8017709367183
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje

Design	Innfelling	**bryterne**	Smeg Portofino
Front panel color	Stainless steel	**kontroller farge**	Rustfritt stål
Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål	**Antall kontroller**	7
		Farge på silketrykk	Sort
Estetikk	Portofino	**Type display**	LCD
Logo	monterte 50`s	**Ovnsdør**	Med panel
Farge	Amber Clay	**Glasstype i ovnsdør**	Grå
Posisjon logo	Panel under ovnen	**Håndtak**	Smeg Portofino
Finish	Matt	**Håndtak farge**	Børstet rustfritt stål
Kakefat	Ja	**Oppbevaringsavdeling**	Skyv dra
Hettefarge	Rustfritt stål	**Føtter**	Sort
Type kontroll innstilling	Vridere	**Sokkel**	Sort
Skyvebryter	Hvit		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

Statisk

Ventilert

Varmluft

Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)

Eco

Liten grill

Stor grill

Vifte grill (stor)

Undervarme

Vifte assistert base

Andre funksjoner

Tine etter tid

Tine etter tid

Heving

Sabbath

BBQ

Pizza

Airfry

Oppskrifter	Ja

Rengjøringsfunksjoner

Pyrolytisk

Pyrolytisk eco

Damprens

Automatiske programmer	20

Kokeplatefunksjoner

Timer for tilberedningsslutt	5	**Multisonefunksjon**	Ja
Modus for begrenset effektforbruk	Ja	**Auto-vent 2.0**	Ja
Begrenset Styrke forbrukmodus - steg	7400 W		

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Venstre bak - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm
Høyre bak - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Høyre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Booster power left Multizone	3,7 kW	**Angivelse av minste størrelse på stekepanne**	Ja
Booster power right Multizone	3,7 kW	**Indikator for valgt sone**	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja
Kasserolledetektering	Ja		

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	2	**Antall glass i ovnsdøren**	4
Vifte nummer	3	**Antall varmereflekterende glass i dør**	3
Nettovolum, stekeovn 1	105 l	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	**Varmeelement stenges av når døren åpnes**	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Kjølesystem**	Tangential
Antall hyller	5	**Døren er låst under pyrolytisk rens**	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	371x724x418 mm
Lystype	Halogen	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
Lyseffekt	40 W	**Undervarmeelement, effekt**	1700 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	**Overvarmeelement – effekt**	1200 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	**Grillelememt**	1700 W
Dør åpning type	klaff ned	**Stor grill – effekt**	2900 W
Avtakbar dør	Ja	**Varmluftselement - effekt**	2 x 1850 W
Innerdør i helglass	Ja	**Grill type**	Elektrisk
Avtakbar innerdør	Ja	**Mykt lukkende hengsler**	Ja

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	**Laveste temperatur**	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	280 °C

Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**Ovnsrist**	1

20 mm ovnsbrett	1
40mm ovnsbrett	1
Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Steketermometer	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	11400 W
Strøm	50 A
Spenning	220-240 V
Spenning (V)	380-415 V
Testkabel	Ja
Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	5-polet
Støpseltype	Nei

Compatible Accessories



AIRFRY9

Luftfrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



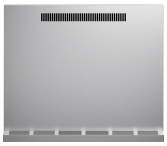
GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITPC9X9

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



PALPZ

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



SFLK1

Barnesikring



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.



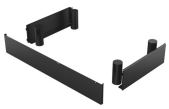
BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTP

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



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



STONE9

Rektangulær pizza-stein, egnet for 90cm brede ovner. Mål B64 x H2,3 x D37,5cm. Ideel for steking av pizza med samme aroma og sprøhet som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai og terte eller kjeks

Alternative products



CPF90I1PAN2

Farge: Antrasitt



CPF90I1PX2

Farge: Rustfritt stål



CPF90I1PBL2

Farge: Sort



CPF90I1PSB2

Farge: Storm Blue



CPF90I1PML2

Farge: Moonlight



CPF90I1PWH2

Farge: Hvit



CPF90I1PEG2

Farge: Emerald Green

Symbols glossary



Trippel vifteteknologi: Ovnen 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.



Automatisk sammenslåing av soner til et større område



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



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.



Ovner med DIREKTE DAMP har en dampstekingsfunksjon hvor brukeren kan tilføre damp MANUELT. Denne funksjonen aktiveres når brukeren starter den.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet ikke fester seg ved steking



Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.



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 stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



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.

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.

Grill: 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.

Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

Turbo: 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.

Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Automatisk åpning: 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.

Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rensefunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.

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.

ECO: 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

Halv grill: 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.

Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.

Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: 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.

Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden

Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.

Timer-funksjon: Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter stekingen etter en forhåndsinnstilt tid.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Det nye EVOscreen-displayet er forbedret med ny, optimert fargegrafikk: 5 trykknapper kontrollerer funksjoner og parametere på en svært enkel måte.

Bryterknottkontroll

SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.

Elektronisk kontroll: 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, sufflé, puddinger.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Forbindelse mellom platetopp og hette

Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.