# CPF90I1PBL2

| | |
|---|---|
| **Categorie fornuis** | 90x60 cm |
| **N. of cavities with energy label** | 1 |
| **Cavity heat source** | Elektriciteit |
| **Type kookplaat** | Inductie |
| **Type primaire oven** | Thermogeventileerd |
| **Reinigingssysteem primaire oven** | Pyrolyse reiniging |
| **Stoom technologie** | Direct Steam |
| **EAN-code** | 8017709367121 |
| **Energie-efficiëntieklasse** | A |




## Design

| | |
|---|---|
| **Design** | Flush fit |
| **Front panel color** | Stainless steel |
| **Afwerking bedieningspaneel** | Inox finger friendly |
| **Design** | Portofino |
| **Logo** | assembled 50's |
| **Kleur** | Zwart |
| **Positie logo** | Strook onder de oven |
| **Afwerking** | Geborsteld inox |
| **Upstand** | Ja |
| **Kleur kookplaat** | Inox |
| **Bediening** | Bedieningsknoppen |
| **Kleur LED** | Wit |

| | |
|---|---|
| **Bedieningsknoppen** | Smeg Portofino |
| **Kleur bedieningsknoppen** | Inox |
| **Aantal bedieningsknoppen** | 7 |
| **Kleur serigrafie** | Zwart |
| **Display** | LCD |
| **Deur** | Met kader |
| **Type glas** | Grijs |
| **Handgreep** | Smeg Portofino |
| **Kleur handgreep** | Geborsteld inox |
| **Opbergruimte** | Opbergvak met klep |
| **Pootjes** | Zwart |
| **Plint** | Zwart |

## Programma's / Functies

| | |
|---|---|
| **Aantal kookfuncties** | 10 |

**Traditionele bereidingsfuncties**

| | | |
|---|---|---|
| Statisch | Geventileerd | Circulatie (ventilator + circulaire) |
| Turbo | ECO | Kleine grill |
| Grote grill | Ventilator + grote grill | Onderwarmte |
| Geventileerde onderwarmte | | |

**Overige functies**

| | | |
|---|---|---|
| Ontdooien op tijd | Ontdooien op gewicht | Rijzen |
| Sabbath | BBQ | Pizza |
| Airfry | | |

| | |
|---|---|
| **Recepten** | Ja |

**Reinigingsfuncties**

| | | |
|---|---|---|
| Pyrolyse | Pyrolyse ECO | Vapor Clean reiniging |

| | |
|---|---|
| **Automatische programma's** | 20 |

## Opties kookplaat

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Automatische uitschakeling** | 5 | **Multizone optie** | Ja |
| **ECO-Logic optie** | Ja | **Auto-vent 2.0** | Yes |
| **Beperkt vermogensverbruik** | 7400 W | | |

## Technische specificaties kookplaat

**Totaal aantal kookzones** 5

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Linksachter - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm
Rechtsachter - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Rechtsvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Booster power left Multizone** | 3,7 kW | **Indicator minimaal te gebruiken diameter** | Ja |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Booster power right Multizone** | 3,7 kW | **Indicator geselecteerde zone** | Ja |
| **Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting** | Ja | **Indicator (lampje) restwarmte** | Ja |
| **Automatische aanpassing panafmeting** | Ja | | |

## Technische specificaties primaire oven



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aantal lampen** | 2 | **Aantal ruiten ovendeur** | 4 |
| **Aantal ventilatoren** | 3 | **Aantal thermo-reflecterende ruiten** | 3 |
| **Netto volume 1e oven** | 105 l | **Veiligheidsthermostaat** | Ja |
| **Bruto volume, oven 1** | 129 l | **Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur** | Ja |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille | **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Aantal kookniveaus** | 5 | **Deurblokkering tijdens pyrolyse** | Ja |
| **Type ovenrekken** | Metalen zijsteunen | **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 371x724x418 mm |
| **Type licht** | Halogeen | **Temperatuurregeling** | Elektronisch |
| **Vermogen lamp** | 40 W | **Onderwarmte - vermogen** | 1700 W |
| **Opties bereidingstijdprogrammering** | Begin en eind | **Bovenwarmte - vermogen** | 1200 W |
| **Automatische inschakeling verlichting bij openen deur** | Ja | **Grill - vermogen** | 1700 W |
| **Opening deur** | Neerwaarts | **Grote vlakgrill - vermogen** | 2900 W |
| **Uitneembare ovendeur** | Ja | **Circulatie - vermogen** | 2 x 1850 W |
| **Volledig glazen binnendeur** | Ja | **Grill type** | Elektrisch |
| **Uitneembaar glas binnendeur** | Ja | **Soft close systeem** | Ja |

## Opties primaire oven

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Timer** | Ja | **Minimum temperatuur** | 50 °C |
| **Geluidssignaal einde kooktijd** | Ja | **Maximum temperatuur** | 280 °C |

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ovenrooster met stop** | 1 | **Inzetrooster** | 1 |
| **Bakplaat (20 mm)** | 1 | **Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar** | 1 |
| **Bakplaat (40 mm)** | 1 | | |

| | |
|---|---|
| **Temperatuursonde** | 1 |

## Elektrische aansluiting

| | |
|---|---|
| **Nominale aansluitwaarde** | 11400 W |
| **Stroom** | 50 A |
| **Spanning** | 220-240 V |
| **Spanning 2 (V)** | 380-415 V |
| **Electric cable** | Not included |
| **Testkabel** | Ja |
| **Type stroomkabel** | Double and Three Phase |
| **Frequentie** | 50/60 Hz |
| **Connection box** | 5 polig |
| **Stekker** | Nee |

## Compatible Accessories



### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



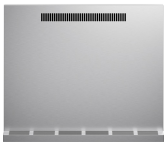
### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



### KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### SFLK1

Child lock



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



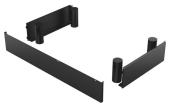
### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



### KITPD

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



### SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



### STONE9

Rectangular pizza stone, suitable for 90cm wide ovens. Dimensions W64 x H2.3 x D37.5cm. Ideal for cooking pizza with the same aroma and crispness as are typical of a wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies and flans or biscuits

## Alternative products



**CPF90I1PAN2**

**Kleur:** Antraciet



**CPF90I1PX2**

**Kleur:** Inox



**CPF90I1PSB2**

**Kleur:** Storm Blue



**CPF90I1PML2**

**Kleur:** Moonlight



**CPF90I1PWH2**

**Kleur:** Wit



**CPF90I1PEG2**

**Kleur:** Emerald green



**CPF90I1PAC2**

**Kleur:** Amber Clay

# Symbols glossary



De oven is voorzien van een exclusief systeem met 3 ventilatoren, die, gecombineerd met een verhoogd vermogen van de motoren, uitstekende resultaten kan bereiken. De twee grote ventilatoren verdelen de lucht rond de buitenste perimeter van de ovenruimte terwijl de kleinere centrale ventilator de luchtverdeling verhoogt door een verticale vortex van lucht te creëren. Op die manier is de temperatuur in de ovenruimte uniform verdeeld waardoor gerechten op verschillende niveaus op dezelfde manier kunnen bereid worden, zoals in professionele keukens.



Energy efficiency class A



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS). After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Automatic merge of zones for a bigger area



Installation in column: Installation in column.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.




Een Direct Steam oven heeft 1 stoomfunctie waarbij de gebruiker manueel stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker aan de functieknop draait.




ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.

Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.

Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.

Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.

De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.

Pyrolitic: The Eco pyrolitic cleaning function can be selected when the oven has a lighter build up of dirt. This function has a maximum duration of 1.5 hours.

Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

EVOscreen display + bedieningsknoppen

Knobs control

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

Connection between hob and hood

Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.