

CPF90I1PEG2

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

90x60 cm
1
Elektrisk
Induksjonstoppe
Termoventilert ovn
Pyrolytisk
Direkte damp
8017709367176
A



Estetisk linje



Design	Innfelling	bryterne	Smeg Portofino
Front panel color	Stainless steel	kontroller farge	Rustfritt stål
Overflate	Avtrykkssikkert rustfritt stål	Antall kontroller	7
kommandopanel		Farge på silketrykk	Sort
Estetikk	Portofino	Type display	LCD
Logo	monterte 50`s	Ovnsdør	Med panel
Farge	Emerald Green	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

Modus for begrenset
effektforbruk

Ja

Begrenset Styrke
forbrukmodus - steg

7400 W

Tosonefunksjon

Ja

Multisonefunksjon

Ja

Auto-vent 2.0

Ja

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Midten - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 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 varmereflekerende 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-emaile	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	Grillelement	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	Ovnsrist	1
--	-----------------	---

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

Elektrisk tilkobling

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

Compatible Accessories

AIRFRY9

Luftfrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenscape tradisjonell frityrsteking 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.



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



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



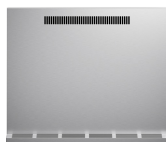
GTP

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



KITPC9X9

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



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



CPF90I1PBL2
Farge: Sort



CPF90I1PML2
Farge: Moonlight



CPF90I1PAC2
Farge: Amber Clay



CPF90I1PX2
Farge: Rustfritt stål



CPF90I1PSB2
Farge: Storm Blue



CPF90I1PWH2
Farge: Hvit

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		Stablett installasjon: Stablett 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 sprekkekanaler 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		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 steking 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.	 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.
 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.	 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
 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.	 Halv grill: For hurtig steking og brunng 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.
 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.	 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.
 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.	 Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
 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.	 Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
 Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.	 Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
 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.	 PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 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.
 Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rensefunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.	 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.		SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
	Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.		Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
	Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.		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, soufflé, puddinger.
	Timer-funksjon: Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter steking etter en forhåndsinnstilt tid.		TWIN_ZONE_72dpi
	Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.		Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
	Forbindelse mellom platetopp og hette		Det nye EVOscreen-displayet er forbedret med ny, optimert fargegrafikk: 5 trykknapper kontrollerer funksjoner og parametere på en svært enkel måte.
	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 frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.		Bryterknottkontroll