CPF90I1PEG2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
Ångteknik	Direkt ånga
EAN-kod	8017709367176
Energiklass	A



Estetisk linje

Design	Planmonterad	**Kontrollvred**	Smeg Portofino
Front panel color	Stainless steel	**Färg på vred**	Rostfritt stål
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål anti fingerprint	**Antal vred**	7
		Färg screentryck	Svart
Estetik	Portofino	**Typ av display**	LCD
Logotyp	assembled 50's	**Lucka**	Med panel
Färg	Emerald Green	**Typ av ugnsglas**	Grå
Position logga	Panel under ugnen	**Ugnshandtag**	Smeg Portofino
Finish	Matt	**Färg på handtag**	Borstat rostfritt stål
Bakkantslist	Ja	**Ugnsutrymme**	Push-pull
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	**Stödfötter**	Svart
Typ av kontroller	Vred	**Sockel**	Svart
Slidekontroll	Vit		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Fläktassisterad
- Varmluft
- Snabb
- Eco
- Liten grill
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Undervärme
- Fläktassisterad undervärme

Övriga funktioner

- Tidsstyrd upptining
- Viktstyrd upptining
- Jäsning
- Helginställning
- GRILL
- Pizza
- Airfry

Recept	Ja

Rengöringsfunktioner

- Pyrolys
- Pyrolys eco
- Vapor Clean

Automatiska program	20

Alternativ för häll

Timer	5	**Dubbelzon**	Ja
Alternativ för effektbegränsare	Ja	**Multizon**	Ja
Effektbegränsningsläge - Steg	7400 W	**Auto-Vent 2.0**	Ja

Tekniska egenskaper - häll

Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion Multizon - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Vänster bak - Induktion Multizon - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Mitten - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm
Höger bak - Induktion Multizon - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Höger fram - Induktion Multizon - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Booster power left Multizone	3.7 kW	**Markering för minsta storlek av kokkärl**	Ja
Booster power right Multizone	3.7 kW	**Indikator för vald zon**	Ja

Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	**Indikationslampa restvärme**	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja		

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	2	**Antal glas i ugnsluckan**	4
Antal fläktar	3	**Antal värmereflekterande glas i lucka**	3
Nettovolym 1:a ugn	105 l	**Säkerhetstermostat**	Ja
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	**Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan**	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	**Kylsystem**	Tangentialt
Antal hyllplan	5	**Luckan är låst under pyrolytisk rengöring**	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	371x724x418 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	**Inställning av temperatur**	Elektroniskt
Effekt lampa	40 W	**Effekt undervärme**	1700 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	**Effekt övervärme**	1200 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	**Grillelement**	1700 W
Luckhängning	Underhängd	**Värmeelement bred grill - effekt**	2 900 W
Avgtagbar lucka	Ja	**Effekt varmluftselement**	2 x 1 850 W
Innerlucka i helglas	Ja	**Typ av grill**	Elektrisk
Avtagbar innerlucka	Ja	**Soft close-system**	Ja

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	**Min temperatur**	50 °C
Koktidslarm	Ja	**Max temperatur**	280 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	1	**Ugnsgaller**	1
Ugnsplåt 20 mm	1	**Fullt utdragbara teleskopskenor**	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	**Matlagningstermometer**	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11400 W	**Typ av sladd**	Ja, 2- och 3-fas
		Frekvens	50/60 Hz

Ström	50 A
Spänning	220-240 V
Spänning (V)	380-415 V
Testkabel	Ja
Typ av kopplingsplint	5 Polig
Typ av kontakt	Nej

Kompatibela Tillbehör



AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



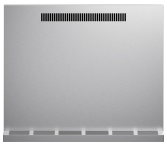
GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITPC9X9

Stänkskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag.Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och proffessionellt sätt.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



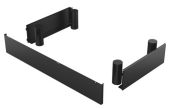
BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



STONE9

Rektangulär pizzasten, lämplig för ugnar med en bredd på 90 cm. Mått B 64 x H 2,3 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma arom och knaprighet som i en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer och mördegspajer eller kakor

Alternative products



CPF90I1PAN2

Färg: Antracit



CPF90I1PX2

Färg: Rostfritt stål



CPF90I1PBL2

Färg: Svart



CPF90I1PSB2

Färg: Storm Blue



CPF90I1PML2

Färg: Moonlight



CPF90I1PWH2

Färg: Vit



CPF90I1PAC2

Färg: Amber Clay

Symbols glossary



Trippelfläktsteknik: Ugnen är utrustad med ett unikt trefläktssystem, vilket i kombination med motorernas ökade effekt möjliggör utmärkt matlagningsprestanda. De två stora sidofläktarna fördelar luften i ugnsutrymmets sidor medan mittenfläkten ökar ventilationen genom att skapa en vertikal virvel av värme. Vilket gör temperaturen i ugnen jämnare, och maten kan tillagas jämnt på alla fem nivåer, som i professionella kök.



Anslutning mellan spis och fläkt



Installation i stapel



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden



Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt.



ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.



Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.



Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning



Automatisk sammankoppling för större yta



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



Kontrollvred



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



En DIRECT STEAM-ugn har 1 ångkokningsfunktion som användaren manuellt kan lägga till ånga. Funktionen aktiveras när användaren aktiverar funktionen



4 lager glas i ugnsluckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.



Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.

Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.

ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.

Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.

Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.

Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.

Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.

Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.

Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.

Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.

Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.

Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.

Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar.

Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.

SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.

Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.

Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, suffléer och puddingar.

Dubbelzon

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

Timer: Alla keramiska hällar har en timer som automatiskt avslutar tillagningen efter en förinställd tid.

Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.

Särskild matlagningsfunktion för Airfryerns galler AIRFRY. Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.