CPF90I1PSB2

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse
Stoom technologie	Direct steam
EAN-code	8017709367169
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Flush fit	**Bedieningsknoppen**	Smeg Portofino
Front panel color	Stainless steel	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Afwerking bedieningspaneel	Vingervlekvrij roestvrijstaal	**Aantal bedieningsknoppen**	7
Esthetiek	Portofino	**Kleur serigrafie**	Zwart
Logo	assembled 50's	**Display**	LCD
Kleur	Storm Blue	**Deur**	Met kader
Positie logo	Strook onder de oven	**Type glas**	Grijs
Afwerking	Mat	**Handgreep**	Smeg Portofino
Upstand	Ja	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	**Opbergruimte**	Push pull
Type bediening	Bedieningsknoppen	**Pootjes**	Zwart
Slider	Wit	**Plint**	Zwart

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbo
- ECO
- Kleine grill
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Base
- Fan assisted base

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Ontdooien op gewicht
- Rijsfunctie
- Sabbath
- BBQ
- Pizza
- Airfry

Recepten	Ja

Schoonmaak functie

- Pyrolytic
- Pyrolytic eco
- Vapor Clean

Automatische programma's	20

Opties kookplaat

Automatische uitschakeling	5	**Multizone optie**	Ja
ECO-Logic optie	Ja	**Auto-vent 2.0**	Yes
ECO-Logic optie - stappen	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
		Restwarmte indicator	Ja

Automatische stop bij oververhitting	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2
Aantal ventilatoren	3
Netto inhoud	105 l
Bruto inhoud 1e oven	129 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	5
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Soort verlichting	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Instelling kooktijd	Start en stop
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Deur openen	naar beneden
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	4
Aantal thermo-reflecterende ruiten	3
Veiligheidsthermostaat	Ja
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Temperatuurregeling	Elektronisch
Onderwarmte - vermogen	1700 W
Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Circulatie - vermogen	2 x 1850 W
Type grill	Elektrisch
Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja
Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	280 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en zijstop	1
Bakplaat (20 mm)	1
Bakplaat (40 mm)	1
Inzetrooster	1
Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar	1
Kerntemperatuurmeter	1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	11400 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	50 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee
Testkabel	Ja		

Compatibele Accessoires



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.



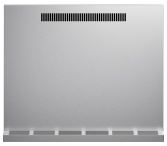
GRILLPLATE

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 uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SFLK1

Kinderslot



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.



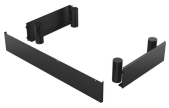
BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITH95CPF9

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



KITPD

Hoogte uitbreidingsset (max. 15cm) zwart



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



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: Roestvrij staal



CPF90I1PBL2

Kleur: Zwart



CPF90I1PML2

Kleur: Moonlight



CPF90I1PWH2

Kleur: Wit



CPF90I1PEG2

Kleur: Emerald Green



CPF90I1PAC2

Kleur: Amber Clay

Symbols glossary



Triple Fan-technologie: de oven is uitgerust met een exclusief systeem met drie ventilatoren, dat in combinatie met het verhoogde vermogen van de motoren, uitstekende kookprestaties mogelijk maakt. De twee grote zijventilatoren verdelen de lucht rond de buitenomtrek van de oven, terwijl de kleinere centrale ventilator de ventilatie verhoogt door een verticale werveling van warmte te creëren. Dienovereenkomstig is de temperatuur in de oven gelijkmatig, waardoor voedsel gelijkmatig kan worden gegaard op alle vijf niveaus, zoals in professionele keukens.



Connection between hob and hood



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald



The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



Automatic merge of zones for a bigger area



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Knobs control



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Een DIRECT STEAM oven heeft 1 stoomkookfunctie waaraan de gebruiker MANUEEL stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker de functie draait



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



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.



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.

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. 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).

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.

Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.

ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. 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.

De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden

Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.

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.

Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

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.

verlichting

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.

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.

Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.

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.

Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

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.