

CPF90I1PWH2

Bredd
Antal ugnar med energideklaration
Kavitetens värmekälla
Typ av häll
Huvudugn, typ
Rengöringssystem huvudugn
Ångteknik
EAN-kod
Energiklass

90x60 cm
1
Elektrisk
Induktionshäll
Termoventilerad ugn
Pyrolys
Direkt ånga
8017709367138
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
Estetik	Portofino	Färg screentryck	Svart
Logotyp	assembled 50's	Typ av display	LCD
Färg	Vit	Lucka	Med panel
Position logga	Panel under ugnen	Typ av ugnsglas	Grå
Finish	Sidenmatt	Ugnshandtag	Smeg Portofino
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Push-pull
Typ av kontroller	Vred	Stödfötter	Svart
Slidekontroll	Vit	Sockel	Svart

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	Multizon	Ja
Alternativ för effektbegränsare	Ja	Auto-Vent 2.0	Ja
Effektbegränsningsläge - Steg	7400 W		

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion-enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Mitten - Induktion-enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 3,00 kW - Booster 3,00 kW - Ø 19.5 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

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

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



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 professionellt 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



KITPC9X9

Stängskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



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



CPF90I1PBL2
Färg: Svart



CPF90I1PML2
Färg: Moonlight



CPF90I1PAC2
Färg: Amber Clay



CPF90I1PX2
Färg: Rostfritt stål



CPF90I1PSB2
Färg: Storm Blue



CPF90I1PEG2
Färg: Emerald Green

Symbols glossary

	Trippelfläktsteknik: Ugnen är utrustad med ett unikt trefläktssystem, vilket i kombination med motorernas ökade effekt möjliggör utmärkt matlagingsprestanda. 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.		Automatisk sammankoppling för större yta
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i stapel
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden		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		ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.
	Bas med fläkthfunktion: 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.		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
	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.
	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.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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.	 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.
 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 mittled) är perfekt för små mängder mat.	 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.
 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.	 Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.
 Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.	 Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
 Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.	 Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
 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: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
 Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar.	 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.
 Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonen 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.
 Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.	 Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.

-
- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen. |  | 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, souffléer och puddingar. |
|  | Timer: Alla keramiska hållar har en timer som automatiskt avslutar tillagningen efter en förinställd tid. |  | Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet. |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |  | Anslutning mellan spis och fläkt |
|  | Den nya EVO-skärmens display är förbättrad med ny optimerad färggrafik: 5 kontrollfunktioner med pekknappar och parametrar på ett ytterst enkelt sätt. |  | 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. |
|  | Kontrollvred | | |