CPF90I1PX2

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Pyrolytisk
Dampteknologi	Direkte damp
EAN-kode	8017709352073
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

Design	Flugtende pasform	**Betjeningsknapper**	Smeg Portofino
Front panel color	Stainless steel	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	**Ant. knapper**	7
Æstetik	Portofino	**Farve silketryk**	Sort
Logo	samlede 50ere	**Display**	LCD
Farve	Rustfrit stål	**Låge**	Med ramme
Logoposition	Panel under ovnen	**Glastype**	Grå
Finish	Mat	**Håndtag**	Smeg Portofino
Liste	Ja	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	**Opbevaringsrum**	Skub træk
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	**Fødder**	Sort
Glider	Hvid	**Sokkel**	Sort

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk

 Med ventilator

 Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)

 Eco

 Lille grill

 Stor grill

 Ventilator grill (stor)

 Base

 Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner

 Optøning efter tid

 Optøning efter vægt

 Godkendelse

 Sabbath

BBQ

 Pizza

 Airfry

Opskrifter	Ja

Rengøringsfunktioner

 Pyrolytisk

 Pyrolytisk øko

 Damprens

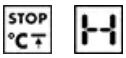
Automatiske programmer	20

Kogepladevalg



Timer for slut på tilberedning	5	**Mulighed for tvillingzone**	Ja
Begrænset strømforbrugstilstand	Ja	**Multizone**	Ja
Begrænset strømforbrug-tilstand - Trin	7400 W	**Auto-vent 2.0**	Ja

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Bagest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm
Bagest til højre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Forrest til højre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Booster power left Multizone	3,7 kW	**Visning af mindste pandediameter**	Ja
Booster power right Multizone	3,7 kW	**Visning af valgt zone**	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja
Panderegistrering	Ja		

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	2	**Samlet antal lågeglas**	4
Ventilatorantal	3	**Antal termoreflekterende lågeglas**	3
Nettovolumen, 1. rum	105 l	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Kølesystem**	Tangentiel
Antal hylder	5	**Låge låst under pyrolyse**	Ja
Hyldetype	Metalhylder	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	371x724x418 mm
Type af lamper	Halogen	**Temperaturstyring**	Elektronisk
Lys effekt	40 W	**Bund-varmelegeme effekt**	1700 W
Tidsindstilling	Start og stop	**Øvre varmelegeme - effekt**	1200 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	**Grillelement**	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	**Stor grill – effekt**	2900 W
Aftagelig låge	Ja	**Varmluftselement - effekt**	2 x 1850 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Grill-type**	Elektrisk
Aftagelige indvendig låge	Ja	**Soft close-system**	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	280 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

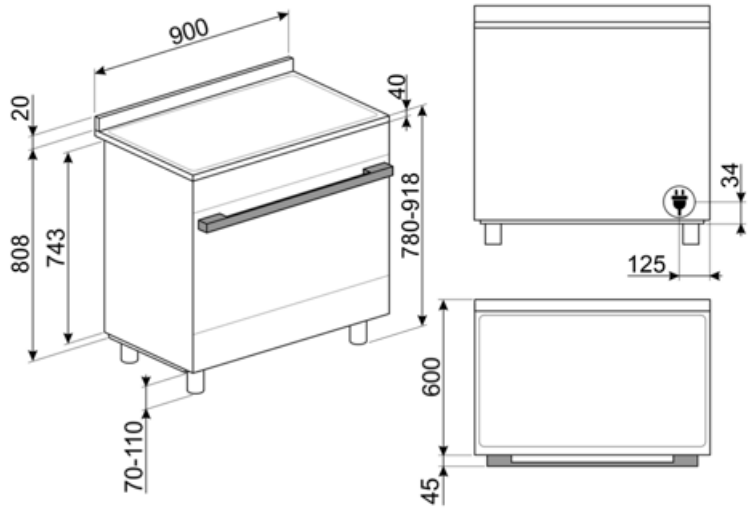


Gitterindsats	1

Rist med bag- og sidestop	1	**Teleskopskinner, total udtrækning**	1
20 mm dyb plade	1	**Kødsonde**	1
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	11400 W	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	50 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	**Morsettiera**	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Stik**	Nej
Kontroller ledning	Ja		



Compatible Accessories



AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



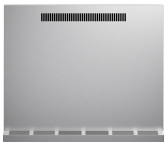
GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITPC9X9

Splashback, 90 cm, til Sinfonia og Portofino pyrolytiske fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SFLK1

Børnesikring



TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.



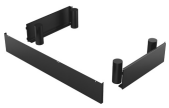
BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



STONE9

Rektangulær pizzasten, egnet til 90 cm brede ovne. Mål B64 x H2,3 x D37,5 cm. Ideel til at bage pizza med samme aroma og sprødhed som i en brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager

Alternative products



CPF90I1PAN2

Farve: Antracit



CPF90I1PBL2

Farve: Sort



CPF90I1PSB2

Farve: Storm Blue



CPF90I1PML2

Farve: Moonlight



CPF90I1PWH2

Farve: Hvid



CPF90I1PEG2

Farve: Emerald Green



CPF90I1PAC2

Farve: Amber Clay

Symbols glossary



Triple-ventilator teknologi: Ovnen er udstyret med et eksklusivt triple-ventilatorsystem, der kombineret med motorernes øgede effekt muliggør fremragende madlavningsydelse. De to store sideventilatorer fordeler luften omkring den ydre omkreds af ovnrummet, mens den mindre centrale ventilator øger ventilationen ved at skabe en vertikal varmehvirvel. Følgelig er temperaturen i ovnrummet ensartet, så mad kan tilberedes jævnt på alle fem niveauer, som i et professionelt køkken.



Forbindelse mellem kogeplade og emhætte



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.



Den nye EVOscreen-skærm er forbedret med ny, optimeret farvegrafik: 5 berøringsknapper styrer funktioner og parametre på en ekstremt enkel måde.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



Automatisk sammenfletning af zoner til et større område



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



Knapbetjening



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



En DIRECT STEAM-ovn har 1 damptilberedningsfunktion, som brugeren manuelt kan tilføje damp. Funktionen aktiveres, når brugeren drejer funktionen



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen

Fingeraftrykssikkert rustfrit stål:
Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.

Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.

Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.

Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.

Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

Beskyttelse mod overophedning:
Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.

Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.

Pyrolyse: Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktionen kan vælges, når ovnen er lettere snavset. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.

Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum

Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.

SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.

TWIN_ZONE_72dpi

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.