CPF92IMX

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709297343
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik

Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	**Ant. knapper**	8
Æstetik	Portofino	**Farve silketryk**	Sort
Logo	Samlet st / stål	**Display**	Touch
Farve	Rustfrit stål	**Låge**	Med ramme
Logoposition	Panel under ovnen	**Glastype**	Grå
Finish	Mat	**Håndtag**	Smeg Portofino
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	**Opbevaringsrum**	Låge
		Fødder	Sort
Betjeningsknapper	Smeg Portofino		
Betjening farve	Rustfrit stål		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 7

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Med ventilator
- Varmluft
- Eco
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner

 Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum 3

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

 Statisk

 Lille grill

 Bund

Komfur tekniske egenskaber

Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
Bagest til venstre - Induktion - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Bagest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Forrest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antal fleksible zoner 1

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1
Ventilatorantal	1
Nettovolumen, 1. rum	70 l
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	5
Hyldetype	Metalhylder
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Start og stop
Lys når ovnlågen åbnes	Ja
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja

Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	2
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Temperaturstyring	Elektronisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Ventilatorantal	1	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Netto volumen, 2. rum	35 l	**Samlet antal lågeglas**	3
Bruttovolumen, 2. rum	36 l	**Antal termoreflekterende lågeglas**	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal hylder	4	**Kølesystem**	Tangentiel
Hyldetype	Metalhylder	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	311x206x418 mm
Antal lamper	1	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Glødelampe	**Bund-varmelegeme effekt**	700 W
Lys, effekt	25 W	**Øverste varmeelement - effekt**	600 W
Lågeåbning	Flap ned	**Grillelement - effekt**	1300 W
Aftagelig låge	Ja	**Stor grill – effekt**	1900 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Grill-type**	Elektrisk

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	**Maksimal temperatur**	245 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



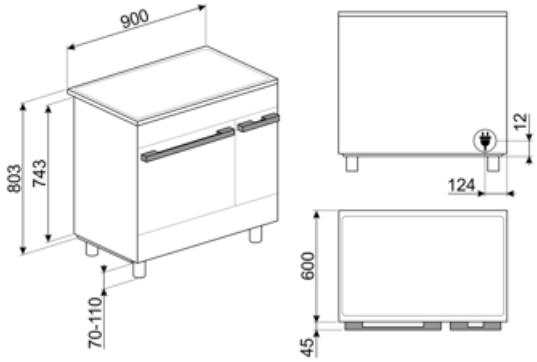
Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
20 mm dyb plade	1	**Teleskopskinner, total udtrækning**	1
40mm dyb plade	1		

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
Bageplade, maxi ovn	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	11000 W	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	33 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	**Morsettiera**	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Stik**	Nej



Compatible Accessories

BN620-1



Emaljeret bakke, 20 mm dyb

BN640



Emaljeret bakke, 40 mm dyb

BNP608T



Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret

GTP



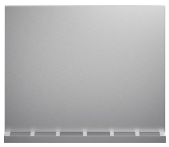
Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret

GTT



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

KITC9X9-1



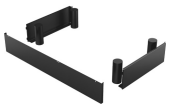
Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers

KITH900CPF9



Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer

KITH95CPF9



Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer

KITPAX



Højdeudvidelsesfødder (950 mm), rustfrit stål, velegnet til Master, Sinfonia og Concerto fritstående komfurer

KITPBX



Højdereducerende fødder (850 mm)

KITPD



Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer

SCRP



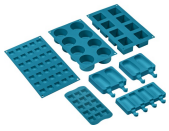
Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper

SFLK1



Børnesikring

SMOLD



Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Symbols glossary



Automatisk sammenfletning af zoner til et større område



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster



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



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



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.



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.



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.



Triple glaslåger: 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



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.



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.



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



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.



Lys



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



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.



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



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



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.



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.



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



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



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.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



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.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Benefit (TT)

Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Elektronisk styring

Elektronisk styring til rettidig temperaturstyring og varmeensartethed

Teleskop-skinner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme