CPF92IMX

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709297343
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje

Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål
Estetikk	Portofino
Logo	Montert rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål
Posisjon logo	Panel under ovnen
Finish	Matt
Hettefarge	Rustfritt stål
Type kontroll innstilling	Vridere
bryterne	Smeg Portofino
kontroller farge	Rustfritt stål

Antall kontroller	8
Farge på silketrykk	Sort
Type display	Touch
Ovnsdør	Med panel
Glasstype i ovnsdør	Grå
Håndtak	Smeg Portofino
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Oppbevaringsavdeling	Dør
Føtter	Sort

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 7

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Ventilert
- Varmluft
- Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Vifte assistert base

Andre funksjoner

 Tine etter tid

Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2	3

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Statisk

 Liten grill

 Undervarme

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
Venstre bak - Induksjon - flersone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antall fleksible soner	1

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1
Vifte nummer	1
Nettovolum, stekeovn 1	70 l
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	5
Type hylleplan	Metalstativer
Lystype	Halogen
Lyseffekt	40 W
Tidsinnstilling	Start og stopp
Lampe tennes når dør åpnes	Ja
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekterende glass i dør	2
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Undervarmeelement, effekt	1200 W
Overvarmeelement – effekt	1000 W
Grillelememt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	**Laveste temperatur**	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



Vifte nummer	1	**Avtakbar innerdør**	Ja
Nettovolum, stekeovn 2	35 l	**Antall glass i ovnsdøren**	3
Nettovolum, stekeovn 2	36 l	**Antall varmereflekterende glass i dør**	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Antall hyller	4	**Kjølesystem**	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	311x206x418 mm
Antall lamper	1	**Temperaturkontroll**	Elektromekanisk
Lystype	Glødelampe	**Undervarmeelement, effekt**	700 W
Lyseffekt	25 W	**Overvarmeelement – effekt**	600 W
Dør åpning type	klaff ned	**Grillelememt**	1300 W
Avtakbar dør	Ja	**Stor grill – effekt**	1900 W
Innerdør i helglass	Ja	**Grill type**	Elektrisk

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	**Høyeste temperatur**	245 °C

Standardtilbehør – hovedovn



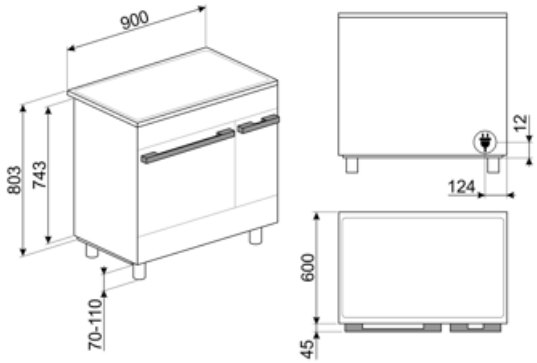
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**Ovnsrist**	1
20 mm ovnsbrett	1	**Fullt uttrekkbar teleskopskinne**	1
40mm ovnsbrett	1		

Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**Ovnsrist**	1
Bakebrett, maksiovn	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	11000 W
Strøm	33 A
Spenning	220-240 V
Spenning (V)	380-415 V
Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	5-polet
Støpseltype	Nei



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



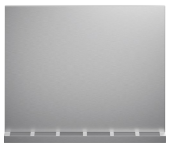
GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



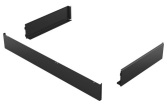
GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



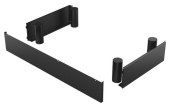
KITC9X9-1

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



KITH900CPF9

Sokkellist, 90 cm, tre sider, sort, egnet for CPF9 Portofino-komfyrer



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



KITPAX

Høydeforlengerføtter (950 mm), rustfritt stål, egnet for Master, Sinfonia og Concerto komfyrer



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



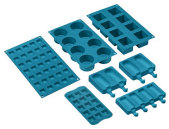
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SFLK1

Barnesikring



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

Symbols glossary



Automatisk sammenslåing av soner til et større område



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 3 trykknapper



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



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



Bryterknottkontroll



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.

Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

Lampe

Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.

Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.

Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Benefit (TT)

Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Elektronisk kontroll

Elektronisk kontroll for betimelig temperaturstyring og jevn varme

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme