CPF9IPAN

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringssystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709240721
Energi effektivitetsklasse	A+

Estetisk linje

Design	Innfelling
Overflate kommandopanel	Emaljert metall
Estetikk	Portofino
Logo	Montert rustfritt stål
Farge	Antrasitt
Posisjon logo	Panel under ovnen
Kakefat	Ja
Hettefarge	Rustfritt stål
Type kontroll innstilling	Vridere
bryterne	Smeg Portofino
kontroller farge	Rustfritt stål

Antall kontroller	7
Farge på silketrykk	Sølv
Type display	TFT
Ovnsdør	Med panel
Glasstype i ovnsdør	Grå
Håndtak	Smeg Portofino
Håndtak farge	Farget
Oppbevaringsavdeling	Skyv dra
Føtter	Sort
Sokkel	Sort

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

Statisk

Ventilert

Varmluft

Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)

Eco

Liten grill

Stor grill

Vifte grill (stor)

Undervarme

Vifte assistert base

Andre funksjoner

Tine etter tid

Tine etter tid

Heving

Sabbath

Rengjøringsfunksjoner

Pyrolytisk

Pyrolytisk eco

Automatiske programmer	20

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
Midten - Induksjon - enkel - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
Høyre bak - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatisk avstenging ved overheting	Ja	**Indikator for valgt sone**	Ja
Kasserolledetektering	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja
Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja		

Tekniske data – hovedovn

Antall lamper	2	**Antall glass i ovnsdøren**	4
Vifte nummer	3	**Antall varmereflekterende glass i dør**	3
Nettovolum, stekeovn 1	115 l		
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	**Sikkerhetstermostat**	Ja
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

Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Kjølesystem	Tangential
Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Undervarmeelement, effekt	1700 W
Overvarmeelement – effekt	1200 W
Grillelememt	1700 W
Stor grill – effekt	2900 W
Varmluftselement - effekt	2 x 1850 W
Grill type	Elektrisk
Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for hovedovn

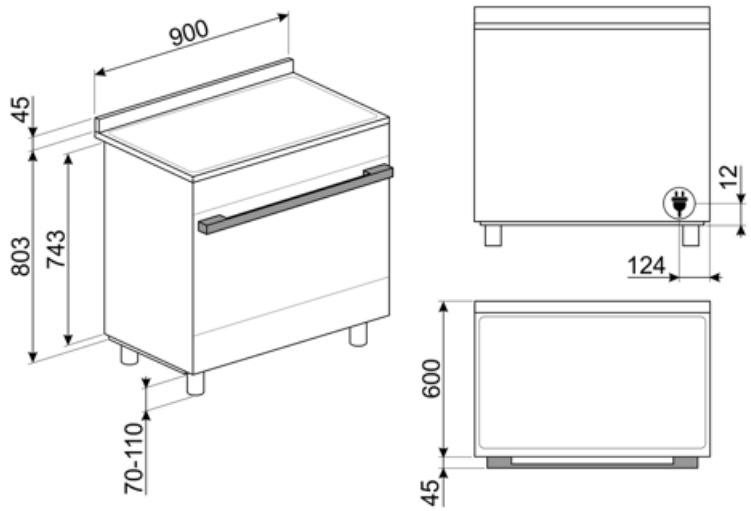
Timer	Ja
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja
Laveste temperatur	50 °C
Høyeste temperatur	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	11400 W
Strøm	50 A
Spenning	220-240 V
Spenning (V)	380-415 V
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase
Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	5-polet
Støpseltype	Nei


900
45
803
743
70-110
12
124
600
45

Compatible Accessories

AIRFRY9

Luftfrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.

BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.

GTP

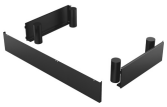
Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert

GTT

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

KIT600CPF9P

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for 90 cm Portofino-komfyrer med pyroovn



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer

KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)

KITPC9X9

Veggplate, 90 cm, for Sinfonia og Portofino komfyrer med pyrolyse

KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer

PALPZ

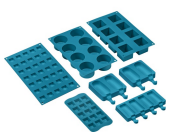
Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm

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

TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

Trippel vifteteknologi: Ovnen er utstyrt med et eksklusivt trippelviftesystem, som kombinerer den økte motoreffekten for å muliggjøre ypperlige stekeresultater. De to store sideviftene fordeler luft rundt den ytre parameteren til kammeret, mens den mindre sentralviften øker ventilasjonen ved å skape en vertikal varmevirvel. Temperaturen inne i kammeret vil slik holde seg jevn, og maten vil stekes likt på alle fem nivåer, som på et profesjonelt kjøkken.

A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.

Stablet installasjon: Stablet installasjon

Bryterknottkontroll

Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.

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

Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.

...

Firedobbel 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.

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.

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.

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.

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.

Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.

Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.

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.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.

Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rensefunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.

Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden

Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.

SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.

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.

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

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.