

CPF9IPAN

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse
EAN-code	8017709240721
Energie-efficiëntieklasse	A+



Esthetiek

Esthetiek	Portofino	Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur	Antraciet	Kleur serigrafie	Zilver
Design	Flush fit	Handgreep	Smeg Portofino
Deur	Met kader	Kleur handgreep	coloured
Upstand	Ja	Type glas	Grijs
Kleur kookplaat	RVS	Pootjes	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Plint	Zwart
Bedieningsknoppen	Smeg Portofino	Opbergruimte	Push pull
Kleur knoppen	RVS	Logo	Assembled st/steel
Display	LCD	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
Traditionele kookfuncties	




 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbo	 ECO	 Kleine grill
 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)	 Base
 Fan assisted bottom		


Schoonmaak functie

 Pyrolytic  Pyrolytic eco

Automatische programma's 20

Overige functies

 Ontdooien op tijd  Ontdooien op gewicht  Rijsfunctie

 Sabbath

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatische stop bij oververhitting Ja Indicator geselecteerde zone Ja

Automatische aanpassing panafmeting Ja Restwarmte indicator Ja

Indicator minimaal te gebruiken diameter Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	Aantal ruiten ovendeur	4
Aantal ventilatoren	3	Aantal thermo-reflecterende ruiten	3
Netto inhoud	115 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Bruto inhoud 1e oven	129 l	Automatische uitschakeling	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	verhittingselementen bij openen deur	
Aantal kookniveaus	5	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Instelling kooktijd	Start en stop	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Deur openen	naar beneden	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja		
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1850 W
		Type grill	Elektrisch
		Soft Close system	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

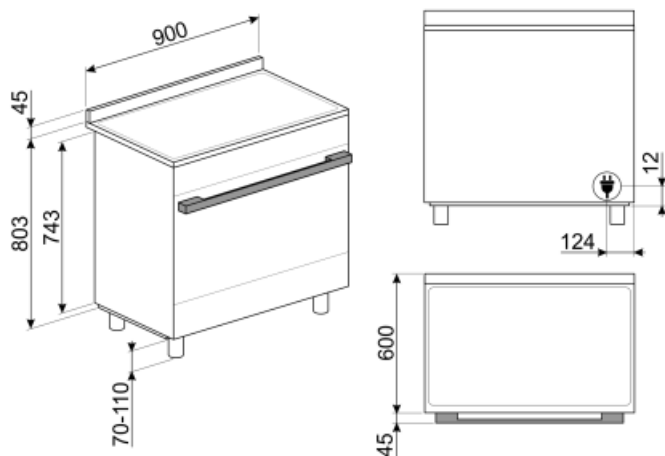
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en zijstop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	11400 W	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	50 A	Testkabel	Ja
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V		



Accessoires niet inbegrepen



KITH95CPF9



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



KIT600CPF9P

Cover strip for hob back side, suitable for 90 cm Portofino cookers with piro oven



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



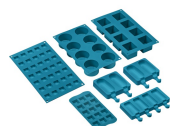
GT1P-2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau) voor ovens met metalen frame. Lengte: 355,5 mm, afzuiging: 285 mm. Materiaal: RVS AISI 430 gepolijst.



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



SFLK1

Kinderslot



PRTX



PPR9



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



KITPD

Hoogte uitbreidingsset (max. 15cm) zwart



TPKPLATE















Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



















GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p> |  <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p> |
|  <p>Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald</p> |  <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p> |
|  <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p> |  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p> |
|  <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p> |  <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p> |
|  <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p> |  <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p> |
|  <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p> |  <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p> |
|  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |  <p>De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden</p> |

-  Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
-  Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  verlichting
-  Pyrolytic: The Eco pyrolytic cleaning function can be selected when the oven has a lighter build up of dirt. This function has a maximum duration of 1.5 hours.
-  Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
-  Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.
-  Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.
-  Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted
-  SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
-  Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.
-  Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.