

CPF9IPOG

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse

90x60 cm
1
Elektrisk
Induksjonstoppe
Termoventilert ovn
Pyrolytisk
8017709240745
A+



Estetisk linje













Design	Innfelling	Antall kontroller	7
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Farge på silketrykk	Sort
Estetikk	Portofino	Type display	TFT
Logo	Montert rustfritt stål	Ovnsdør	Med panel
Farge	Olivengrønn	Glasstype i ovnsdør	Grå
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak	Smeg Portofino
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Farget
Hettefarge	Rustfritt stål	Oppbevaringsavdeling	Skyv dra
Type kontroll innstilling bryterne	Vridere	Føtter	Sort
kontroller farge	Smeg Portofino	Sokkel	Sort
	Rustfritt stål		





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 varmereflekerende glass i dør	3
Nettovolum, stekeovn 1	115 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l		
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje		

Antall hyller	5	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Lystype	Halogen	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Lyseffekt	40 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Tidsinnstilling	Start og stopp	Temperaturkontroll	Elektronisk
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Undervarmeelement, effekt	1700 W
Dør åpning type	klaff ned	Overvarmeelement – effekt	1200 W
Avtakbar dør	Ja	Grillelement	1700 W
Innerdør i helglass	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
Avtakbar innerdør	Ja	Varmluftselement - effekt	2 x 1850 W
		Grill type	Elektrisk
		Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for hovedovn

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

Standardtilbehør – hovedovn



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

Elektrisk tilkobling

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



Compatible Accessories

AIRFRY9

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



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm 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.



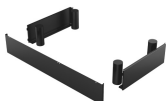
GTT

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



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



KITPC9X9

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



PALPZ

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



SFLK1

Barnesikring



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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

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



KIT600CPF9P

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



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



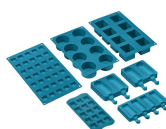
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper





















SMOLD







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



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.
-  Stablet installasjon: Stablet installasjon
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  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 steking 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.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  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.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 fett ikke fester seg ved steking
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Overhetingsbeskyttelse:** Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  **Helglassinnerdører:** En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **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.
-  **Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden**
-  **SABBAT:** Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
-  **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
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **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.
-  **Pyrolytisk:** Eco-pyrolytisk rensesfunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.
-  **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.
-  **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. |  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, soufflé, puddinger. |  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |
|  ... |  Bryterknottkontroll |