



## CPF9IPOG

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetsens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709240745
Energiklass	A+



## Estetisk linje

			
Estetik	Portofino	Antal vred	7
Design	Planmonterad	Färg screentryck	Svart
Färg	Grön	Typ av display	TFT
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Lucka	Med panel
Logo	Assembled st/steel	Typ av ugnsglas	Grå
Position logga	Panel under ugnen	Ugnshandtag	Smeg Portofino
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	färgad
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Push-pull
Typ av kontroller	Vred	Stödfötter	Svart
Kontrollvred	Smeg Portofino	Sockel	Svart
Färg på vred	Rostfritt stål		


## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
-----------------------------	----

### Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Liten grill
 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme
 Fläktassisterad undervärme		

### Rengöringsfunktioner

 Pyrolys	 Pyrolys eco
------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

**Automatiska program** 20

### Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining	 Viktstyrd upptining	 Jäsning
 Helginställning		

## Tekniska egenskaper - häll



**Totalt antal kokzoner** 5

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

<b>Automatisk avstängning</b> vid överhettning	Ja	<b>Indikator för vald zon</b>	Ja
<b>Kokkärlsavkänning</b>	Ja	<b>Indikationslampa</b> restvärme	Ja
<b>Markering för minsta storlek</b> av kokkärl	Ja		

## Tekniska specifikationer - huvudugn



<b>Antal ljuskällor</b>	2	<b>Antal glas i ugnsluckan</b>	4
<b>Antal fläktar</b>	3	<b>Antal värmereflekterande glas i lucka</b>	3
<b>Nettovolym 1:a ugn</b>	115 l	<b>Säkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Bruttovolym 1:a ugn</b>	129 l	<b>Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan</b>	Ja
<b>Material ugn</b>	Ever Clean emalj	<b>Kylsystem</b>	Tangentialt
<b>Antal hyllplan</b>	5		
<b>Typ av hyllplan</b>	Metallstegar		
<b>Typ av ljuskälla</b>	Halogenlampor		

Effekt lampa	40 W	Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Inställning av temperatur	Elektroniskt
Luckhängning	Underhängd	Effekt undervärme	1700 W
Avtagbar lucka	Ja	Effekt övervärme	1200 W
Innerlucka i helglas	Ja	Grillelement	1700 W
Avtagbar innerlucka	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W
		Effekt varmluftselement	2 x 1 850 W
		Typ av grill	Elektrisk
		Soft close-system	Ja

## Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

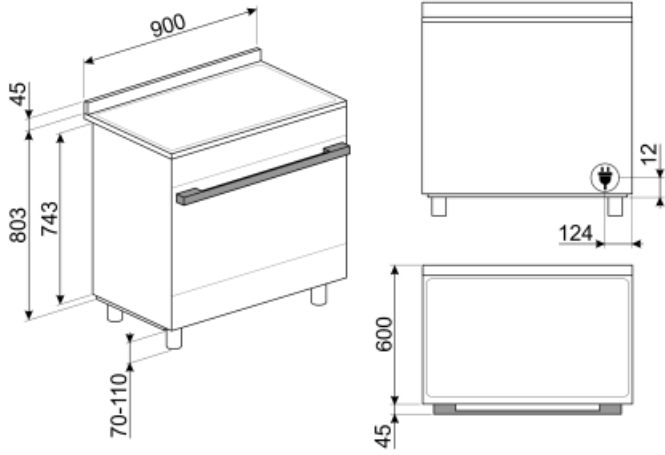
## Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11400 W	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
Ström	50 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



## Tillbehör ingår ej

### AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



### PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag  
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



### KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



### SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



### TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\*Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



### KIT600CPF9P

Täcklist för spisens baksida, passar 90 cm Portofino-spisar med pyrolytisk ugn



### BBQ9



### KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



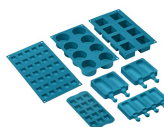
### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.







































### SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



## Symbols glossary (TT)

	Trippelfläktsteknik: Ugnen är utrustad med ett unikt trefläktssystem, vilket i kombination med motorernas ökade effekt möjliggör utmärkt matlagingsprestanda. De två stora sidofläktarna fördelar luften i ugnsutrymmets sidor medan mittenfläkten ökar ventilationen genom att skapa en vertikal virvel av värme. Vilket gör temperaturen i ugnen jämnare, och maten kan tillagas jämnt på alla fem nivåer, som i professionella kök.		A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
	Installation i stapel		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.		Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden
	4 lager glas i ugnsluckan		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Bas med fläkthet: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.		Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.

-  Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
-  Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
-  En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.
-  SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
-  Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
-  ...
-  Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  Induktion: Funktionen i dessa hållar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar.
-  Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonen som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 °C slocknar indikatorn.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Kontrollvred

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Triple Turbine**

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Soft close**

The door is equipped with a specific system for silent closing

### **Pyrolysis**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

### **LCD display**

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Electronic control**

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet



### **Sabbath mode**

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Push-pull storage compartment**

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils