

CPF9IPWH

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| 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 | 8017709240769 |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ |



Design

| | | | |
|--|---|--------------------------|----------------|
|  |  | | |
| Esthetiek | Portofino | Aantal bedieningsknoppen | 7 |
| Design | Flush fit | Kleur serigrafie | Zwart |
| Kleur | Wit | Display | TFT |
| Afwerking bedieningspaneel | Gekleurd plaatstaal | Deur | Met kader |
| Logo | Assembled st/steel | Type glas | Grijs |
| Positie logo | Strook onder de oven | Handgreep | Smeg Portofino |
| Opstand | Ja | Kleur handgreep | Gekleurd |
| Kleur kookplaat | Roestvrij staal | Opbergruimte | Push pull |
| Type bediening | Bedieningsknoppen | Pootjes | Zwart |
| Bedieningsknoppen | Smeg Portofino | Plint | Zwart |
| Kleur knoppen | Roestvrij staal | | |

Programma's / functies

| | |
|---------------------|----|
| Aantal kookfuncties | 10 |
|---------------------|----|

Traditionele kookfuncties

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

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Ontdooien op gewicht
- Rijsfunctie
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Pyrolytic
- Pyrolytic eco

Automatische programma's 20

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 | | |
| Materiaal ovenruimte | Ever Clean emaille | | |
| Aantal kookniveaus | 5 | | |

| | | | |
|---|--------------------|---|----------------|
| Type ovenrekken | Metalen zijsteunen | Automatische uitschakeling | Ja |
| Soort verlichting | Halogeen | verhittingselementen bij | |
| Vermogen lamp | 40 W | openen deur | |
| Instelling kooktijd | Start en stop | Koelsysteem | Mantelkoeling |
| Automatische inschakeling verlichting bij openen deur | Ja | Deurblokkering tijdens pyrolyse | Ja |
| Deur openen | naar beneden | Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) | 371x724x418 mm |
| Uitneembare ovendeur | Ja | Temperatuurregeling | Elektronisch |
| Volledig glazen binnendeur | Ja | Onderwarmte - vermogen | 1700 W |
| Uitneembaar glas binnendeur | Ja | Bovenwarmte - vermogen | 1200 W |
| | | Grill - vermogen | 1700 W |
| | | Grote vlakgrill - vermogen | 2900 W |
| | | Circulatie - vermogen | 2 x 1850 W |
| | | Type grill | Elektrisch |
| | | Soft close systeem | Ja |

Opties primaire oven

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

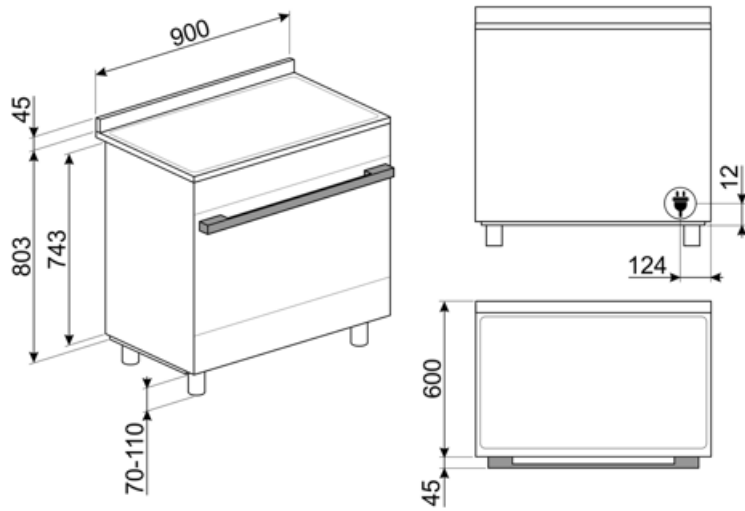
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



| | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| 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 | Electric cable | Installed, Single phase |
| Stroom | 50 A | Type stroomkabel | Double and Three Phase |
| Spanning | 220-240 V | Frequentie | 50/60 Hz |
| Spanning 2 (V) | 380-415 V | Aansluitkast | 5 polig |



Accessoires niet inbegrepen

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



SFLK1

Kinderslot



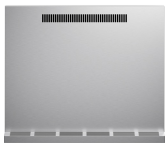
PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



KIT600CPF9P

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



BBQ9



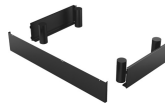
KITPD

Hoogte uitbreidingsset (max. 15cm) zwart



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



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.



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



KITPBX

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



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



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.



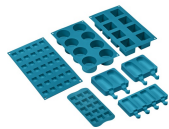
PALPZ

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































GTT









Volledig uittrekbare telescopische
geleiders (1 niveau)



Symbols glossary (TT)

| | |
|---|--|
|  <p>Triple Fan-technologie: de oven is uitgerust met een exclusief systeem met drie ventilatoren, dat in combinatie met het verhoogde vermogen van de motoren, uitstekende kookprestaties mogelijk maakt. De twee grote zijventilatoren verdelen de lucht rond de buitenomtrek van de oven, terwijl de kleinere centrale ventilator de ventilatie verhoogt door een verticale werveling van warmte te creëren. Dienovereenkomstig is de temperatuur in de oven gelijkmatig, waardoor voedsel gelijkmatig kan worden gegaard op alle vijf niveaus, zoals in professionele keukens.</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>Installation in column: Installation in column</p> |  <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>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> |

-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. 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 oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  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
-  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 oven deur 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
-  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
-  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.
-  Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.
-  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.

-
-  **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.
 -  **COMPACT screen:** With a simple and intuitive interface, the COMPACT screen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.
 -  **5 levels:** 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.
 -  **Capacity:** The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
 -  **Knobs control:**

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