CPF9IPWH

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709240769
Energiklass	A+



Estetisk linje

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

Övriga funktioner

- Tidsstyrd upptining
- Viktstyrd upptining
- Jäsning
- Helginställning

Rengöringsfunktioner

- Pyrolys
- Pyrolys eco

Automatiska program	20

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

Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	**Indikator för vald zon**	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja	**Indikationslampa restvärme**	Ja
Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja		

Tekniska specifikationer - huvudugn

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

Effekt lampa	40 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja
Luckhängning	Underhängd
Avgtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Inställning av temperatur	Elektroniskt
Effekt undervärme	1700 W
Effekt övervärme	1200 W
Grillelement	1700 W
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
Koktidslarm	Ja
Min temperatur	50 °C
Max temperatur	260 °C

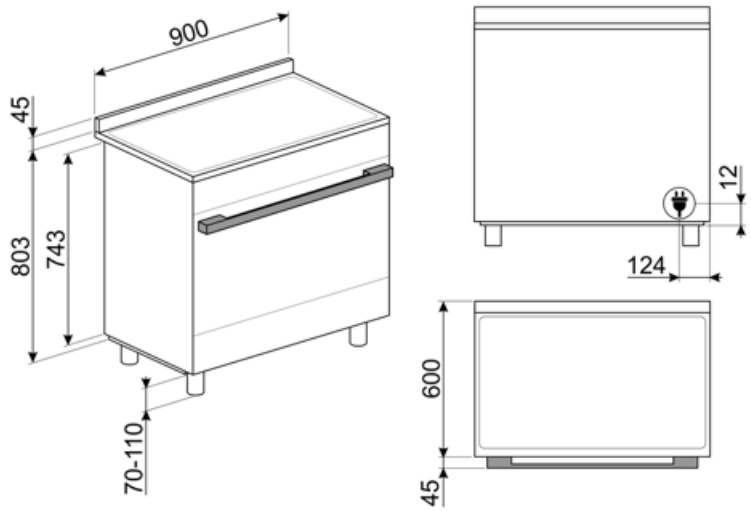
Standardtillbehör - huvudugn och häll



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

Elektrisk anslutning

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


900
45
803
743
70-110
12
124
600
45

Kompatibela Tillbehör



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.



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

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.



GTP

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



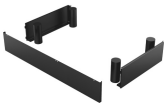
GTT

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



KIT600CPF9P

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



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



KITPBX

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



KITPC9X9

Stänkskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



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 proffessionellt sätt.



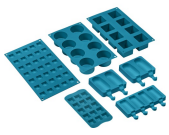
SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



SMOLD

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

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.

Symbols glossary



Trippelfläktsteknik: Ugnen är utrustad med ett unikt trefläktssystem, vilket i kombination med motorernas ökade effekt möjliggör utmärkt matlagningsprestanda. 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



Kontrollvred



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 fläktfunktion: 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.

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.

Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.

Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.

Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

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: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar.

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.

Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.

SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

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, suffléer och puddingar.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.