

CPF9IPX

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Komfurstørrelse | 90x60 cm |
| Antal rummed energimærke | 1 |
| Hulrumsvarmekilde | Elektrisk |
| Komfur type | Induktion |
| Hovedovn, type | Termoventileret ovn |
| Rengøringsystem hovedovn | Pyrolytisk |
| EAN-kode | 8017709240776 |
| Energieffektivitetsklasse | A+ |



Æstetik



| | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|
| Design | Flugtende pasform | Betjening farve | Rustfrit stål |
| Kommandopanel finish | Fingervenligt rustfrit stål | Ant. knapper | 7 |
| Æstetik | Portofino | Farve silketryk | Sort |
| Logo | Samlet st / stål | Display | TFT |
| Farve | Rustfrit stål | Låge | Med ramme |
| Logoposition | Panel under ovnen | Glastype | Grå |
| Finish | Børstet | Håndtag | Smeg Portofino |
| Liste | Ja | Håndtag farve | Børstet rustfrit stål |
| Farve på kogeplade | Rustfrit stål | Opbevaringsrum | Skub træk |
| Type af betjeningsindstilling | Betjeningsknapper | Fødder | Sort |
| Betjeningsknapper | Smeg Portofino | Sokkel | Sort |

Programmer/Funktioner

| | |
|----------------------------|----|
| Ant. madlavningsfunktioner | 10 |
|----------------------------|----|

Traditionelle madlavningsfunktioner

-  Statisk
-  Med ventilator
-  Varmluft
-  Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
-  Eco
-  Lille grill
-  Stor grill
-  Ventilator grill (stor)
-  Base
-  Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner

-  Optøning efter tid
-  Optøning efter vægt
-  Godkendelse
-  Sabbath

Rengøringsfunktioner

-  Pyrolytisk
-  Pyrolytisk øko

Automatiske programmer 20

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Central - Induktion - enkelt - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Bagest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatisk slukning ved overophedning Ja Visning af valgt zone Ja

Restvarmeindikator Ja

Panderegistrering Ja

Visning af mindste pandediameter Ja

Primær ovn tekniske egenskaber



| | | | |
|---------------------------|-------------------|---|----------------|
| Antal lamper | 2 | Samlet antal lågeglas | 4 |
| Ventilatorantal | 3 | Antal termoreflekterende lågeglas | 3 |
| Nettovolumen, 1. rum | 115 l | Sikkerhedstermostat | Ja |
| Bruttovolumen, 1. hulrum | 129 l | Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes | Ja |
| Ovnrums materiale | Ever Clean-emaile | Kølesystem | Tangentiel |
| Antal hylder | 5 | Låge låst under pyrolyse | Ja |
| Hylde type | Metalhylder | Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) | 371x724x418 mm |
| Type af lamper | Halogen | Temperaturstyring | Elektronisk |
| Lys effekt | 40 W | Bund-varmelegeme effekt | 1700 W |
| Tidsindstilling | Start og stop | Øvre varmelegeme - effekt | 1200 W |
| Lys når ovnlågen åbnes | Ja | Grillelement | 1700 W |
| Lågeåbning | Flap ned | Stor grill – effekt | 2900 W |
| Aftagelig låge | Ja | Varmluftselement - effekt | 2 x 1850 W |
| Inderlåge i fuldt glas | Ja | Grill-type | Elektrisk |
| Aftagelige indvendig låge | Ja | Soft close-system | Ja |

Valg hovedovn

| | | | |
|-----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer | Ja | Min. temperatur | 50 °C |
| Lydalarm for slut på tilberedning | Ja | Maksimal temperatur | 260 °C |

Medfølgende tilbehør hovedovn



| | | | |
|---------------------------|---|--------------------------------|---|
| Rist med bag- og sidestop | 1 | Gitterindsats | 1 |
| 20 mm dyb plade | 1 | Teleskopskinne, delvist udtræk | 1 |
| 40mm dyb plade | 1 | | |

Elektrisk tilslutning

| | | | |
|----------------------------------|-----------------|--------------|--------------------------|
| Elektrisk klassificering | 11400 W | Ledningstype | Ja, dobbelt- og trefaset |
| Nuværende | 50 A | Frekvens | 50/60 Hz |
| Spænding | 220-240 V | Morsettiera | 5 ben |
| Spænding 2 (V) | 380-415 V | Stik | Nej |
| Type elektrisk kabel installeret | Ja, enkeltfaset | | |



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



KITPC9X9

Splashback, 90 cm, til Sinfonia og Portofino pyrolytiske fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SFLK1

Børnesikring



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT600CPF9P

Dækliste til kogeplade bagside, egnet til 90 cm Portofino fritstående komfurer med pyroovn



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



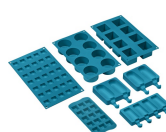
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

































TPKPLATE









Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

-  Triple-ventilator teknologi: Ovnens er udstyret med et eksklusivt triple-ventilatorsystem, der kombineret med motorernes øgede effekt muliggør fremragende madlavningsydelse. De to store sideventilatorer fordeler luften omkring den ydre omkreds af ovnrummet, mens den mindre centrale ventilator øger ventilationen ved at skabe en vertikal varmekvirvel. Følgelig er temperaturen i ovnrummet ensartet, så mad kan tilberedes jævnt på alle fem niveauer, som i et professionelt køkken.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorassisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisch, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret bund: Blandingen af ventilator og lavere varmelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.

-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet.
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen. Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
-  Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låses lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  Pyrolyse: Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktion kan vælges, når ovnen er lettere snavset. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.
-  Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum.
-  SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.

-
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Knapbetjening
-  Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.
-  Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  ...