

CPF9IPBL

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709240738
Energieffektivitetsklasse	A+



Æstetik













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





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
Ovnrum 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

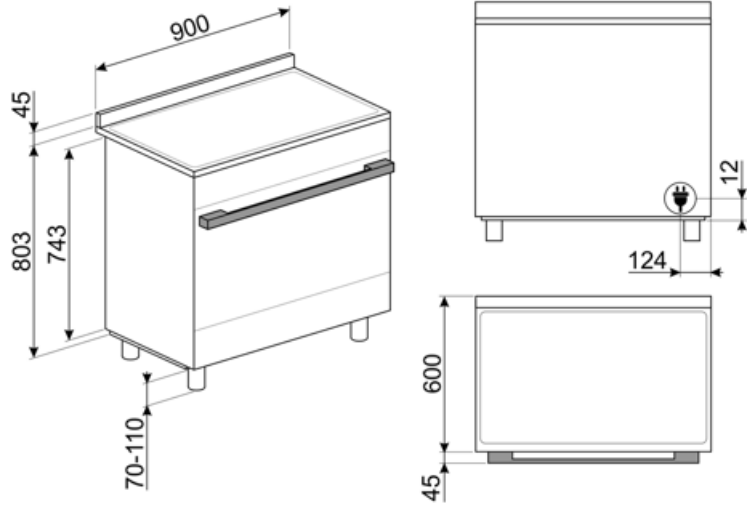
Medfølgende tilbehør hovedovn



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	Kontroller ledning	Ja
Nuværende	50 A	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



Not included 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



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

Udtrækkelige 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



KITSB9MB



PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm
Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



BBQ9



BN940

GTP

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



KIT600CPF9P

Dæklister 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



PALPZ

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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper

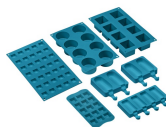




SFLK1
Børnesikring































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.











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

Symbols glossary

-  Triple-ventilator teknologi: Ovnens er udstyret med et eksklusivt triple-ventilatorsystem, der kombineret med motorenes 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
-  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.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement 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.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  Knapbetjening
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  ...
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, 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 bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

-  **Statisk:** Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv inde i ovnen. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  **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.
-  **Inderlåde i ren glas:** Inderlåde 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.
-  **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.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **Automatisk åbning:** nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  **Pyrolyse:** Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktionen kan vælges, når ovnen er lettere snavset. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.

-
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Benefit (TT)

Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

Pyrolyse

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk funktion

LCD display

Nem og intuitiv brugeroplevelse og lav mad med et enkelt tryk

Push-pull opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste push-pull rum, ideelt til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænklade

Elektronisk styring

Elektronisk styring til rettidig temperaturstyring og varmeensartethed

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Soft Close

Lågen er udstyret med et specifikt system til lydløs lukning

Triple turbiner

Ovnen har tre ventilatorer og to cirkulære varmeelementer, der tillader madlavning med roterende varme

Sabbath-tilstand

Mulighed for at lave mad i overensstemmelse med bestemmelserne i den jødiske religiøse hviledag takket være sabbath-tilstand