

CPF9IPOG

Portofino

90 CM SPIS MED PYROLYSUGN OCH INDUKTIONSHÄLL,
OLIVGRÖN,
SOFT CLOSE,
ENERGIKLASS: A+

EAN13: 8017709240745

SÄLJES ENDAST AV UTVALDA ÅTERFÖRSÄLJARE

Induktionshäll med 5 zoner:

Vänster bak: Ø 180 mm, 1850 W - Turbo 3000 W

Vänster fram: Ø 145 mm, 1400 W - Turbo 2200 W

Mitten Ø 270 mm, 2600 W - Turbo 3700 W

Höger bak: Ø 210 mm, 2300 W - Turbo 3700 W

Höger fram: Ø 145 mm, 1400 W - Turbo 2200 W

9 effektnivåer för varje zon

Svart glas Suprema

Markering för minsta storlek på kokkärl

Automatisk avstängning när kokkärl tas bort

Ugn

10 funktioner

20 automatikprogram

Ugnsvolym:

Netto: 115 liter

Brutto: 126 liter

Temperatur: 50-260° C

5 tillagningsnivåer

Display med digital klocka, elektronisk

programfunktion och kottidslarm

Lättrengörlig emailjeringssyta "Ever clean"

Pyrolytisk rengöringsfunktion

Tangenitalt kylsystem

Avtagbar fyrglaslucka

Soft close

Fyra ljuskällor i ugnen

Grilleffekt: Liten:1700w, Stor:2900w

Energiförbrukning (enl. EN50304):
0,84 kW/h (varmluft) 1,19 kW/h (konventionell)

Standardtillbehör:

1 Hällskrapa

2 Plåt (40 mm)

2 Galler med stopp

1 Roterande ugnsspett

1 Ugnsghaller

1 par delvisutdragbara ugnsskenor

Förvaringsutrymme under ugnen

Justerbar höjd från 895-910 mm



Anslutningseffekt: 11.400 W

Funktioner



Tillbehör

- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **KITC9X9** - Stänkskydd i rostfritt stål
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PPR9** - Pizzasten

Versioner

- **CPF9IPAN** - Antracit
- **CPF9IPBL** - Svart
- **CPF9IPOG** - Olivgrön
- **CPF9IPOR** - Orange
- **CPF9IPR** - Röd
- **CPF9IPWH** - Vit
- **CPF9IPX** - Rostfritt stål
- **CPF9IPYW** - Gul

SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se

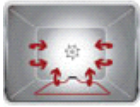


Stora ugnen



UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):

Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.



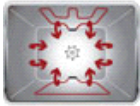
FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.



ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



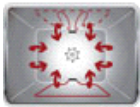
FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnsutrymmet.



FLÄKT + RINGELEMENT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED TURBOVENTILERAD VARMLUFT):

Ventilerad tillagning + traditionell tillagning för mycket snabb tillagning av olika livsmedel på olika nivåer utan att blanda dofter och smaker. Idealiskt för livsmedel som kräver en kraftfull tillagning.



GRILLELEMENT + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME FLÄKT (EKO-TILLAGNING):

Denna funktion kombinerar användning av olika element och är speciellt ämnad för grillning av små mängder för att samtidigt få lägsta möjliga energiförbrukning under tillagningen.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.

PYROLYTISK RENGÖRING:

Genom att välja denna funktion får man en mycket effektiv rengöring invändigt i ugnen, speciellt efter en mycket omständlig tillagning. Rengöringen programmeras automatiskt med EKO funktion med en varaktighet på 1/2 timma. För en mer omfattande rengöring enligt graden av nersmutsning i ugnen är det möjligt att programmera en längre varaktighet med 1/2 och upp till 3 timmar per etapp på 1 minut. Var och en finner här den tid som bäst passar in på behovet.





KRAFTIG GRILL MED GRILLSPETT:
KRAFTIG GRILL MED GRILLSPETT.



PYROLYTISK ECO:

Genom att välja denna funktion genomför ugnen en pyrolytisk rengöring då den värms upp till 500°C i 1 1/2 timme. Kan endast användas då ugnen inte är alltför smutsig.

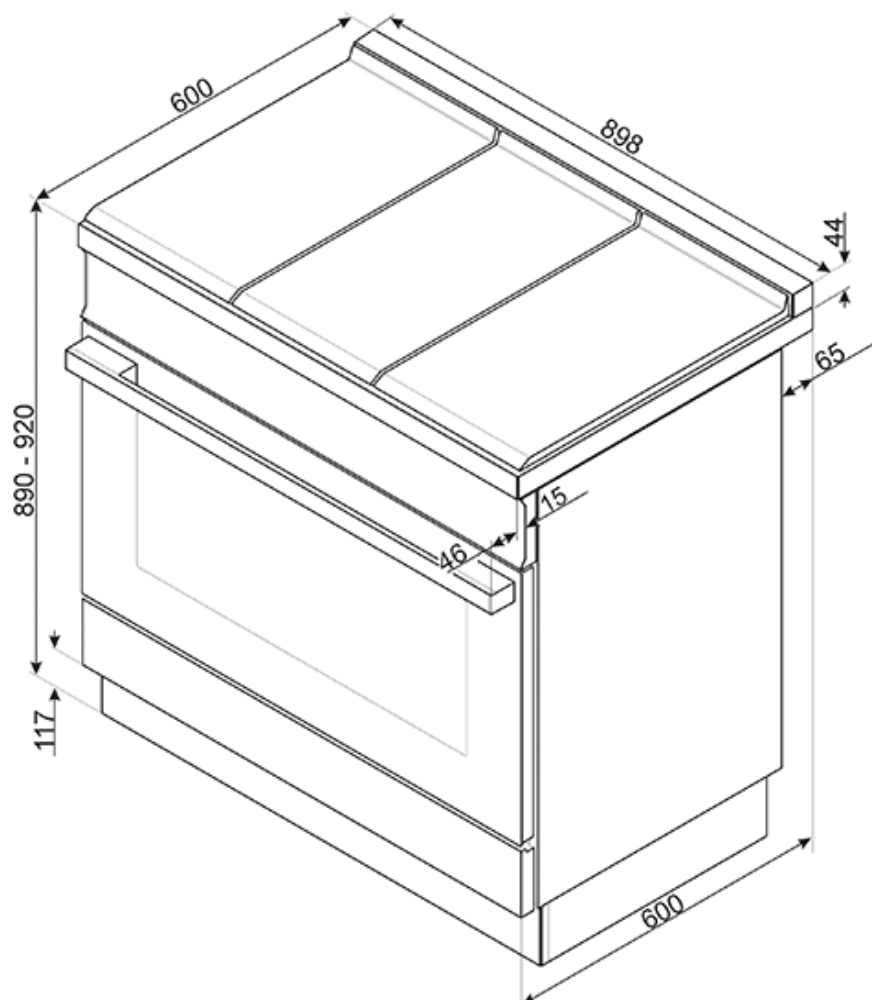


CPF9IPOG

Portofino

elektrisk
90 cm
grön

typ av håll: induktionshåll
energiklass A+



SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se