

CPF9IPAN Neuheit Bald erhältlich

Portofino

Portofino-Kochzentrum, 90 x 60 cm, Anthrazit, Induktionskochmulde, Pyrolyse, Drehspeis, Backofen Multifunktion, 10 Beheizungsarten, 20 Automatikprogramme, Turbo-/Dreifach-Heissluft, LCD-Display, SOFT CLOSE, Energie-Effizienzklasse A+

EAN13: 8017709240721

ÄSTHETIK/BEDIENUNG:

Portofino-Design

LCD-Programmuh

Bedienblende in Anthrazit mit Edelstahl-Symbolleiste

Spritzleiste in Edelstahl

Staufach im Sockelbereich mit PUSH-PULL-Öffnung und SMEG-Logo

INDUKTIONSKOCHFELD:

5 Induktionskochzonen, davon 1 mit Ø 270 mm/3,7 kW

5-fache Booster Funktion (P)

VL: Kochzone Ø 145 mm, 1,40 kW - Booster 2,2 kW

HL: Kochzone Ø 180 mm, 1,85 kW - Booster 3,0 kW

HR: Kochzone Ø 210 mm, 2,30 kW - Booster 3,7 kW

VR: Kochzone Ø 145 mm, 1,40 kW - Booster 2,2 kW

M: Kochzone Ø 270 mm, 2,60 kW – Booster 3,7 kW

Dekor für min. Topfgröße

9 Leistungsstufen

5-fache Kochstufenanzeige mit Display

Automatische Anpassung Topfdurchmesser

SICHERHEIT KOCHFELD:

Kühlgebläse mit Nachlaufautomatik, Überhitzungsschutz

Auto-Stop Topferkennungsschutz

5-fache Restwärmeanzeige "H"

SERIENZUBEHÖR:

Glasschaber

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

10 Beheizungsarten, 2 Pyrolyse Reinigungsfunktionen

Sonderfunktionen: Auftauen nach Zeit, Auftauen nach Gewicht, Hefestufe, Sabbath

SmartCooking Niedrigtemperaturgaren

20 Automatikprogramme

Pyrolysestufen: ECO 2h, Intensiv 3h

LCD-Display/Programmuh für Gardauer, automatische Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Turbo-/Dreifachheissluft für gleichmäßiges Garen

Infrarot-Großflächengrill 2,90 kW

Infrarot-Kleinflächengrill 1,70 kW

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 30°-280°C

Backofenvolumen netto: 115 l

Backofenvolumen brutto: 126 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever-Clean Emaillierung

Barbecue Drehspeisest

4 Halogenbeleuchtungen (4x40W)

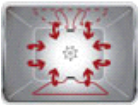
Vollglasinnentür herausnehmbar

Backraumausleitung bei geöffneter Gerätetür





Backofen - primär



ECO-Funktion:

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



Umluft mit Unterhitze:

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.

Pyrolytische Selbstreinigung:

Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Roste und sonstiges Zubehör müssen aus dem Backraum entfernt werden, emaillierte Backbleche können innenliegend ebenfalls mitgereinigt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub entfernt werden.

P



Drehspieß mit Großflächengrill:

Drehspieß mit Großflächengrill



Pyrolytische Selbstreinigung:

Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Sämtliches Zubehör muss aus dem Backraum entfernt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub leicht ausgewischt werden.



Auftauen nach Gewicht:

Mit dieser Auftaufunktion lässt sich die ausgewählte Mahlzeit entsprechend ihrem Gewicht auftauen. Nach Anwählen der Funktion lässt sich dies über die Wahlschalter einstellen.



Auftauen nach Zeit:

Mit dieser weiteren Auftaufunktion kann die ausgewählte Mahlzeit entsprechend nach der dafür vorgesehenen Zeit aufgetaut werden. Nach Anwählen der Funktion kann die exakte Zeiteinheit über die Wahlschalter variiert werden.



Hefeteig Spezial

Hefeteig Spezial



Sabbat-Funktion:

Gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion von 80°C aktiviert. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze, die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt bis zur manuellen Beendigung.

CPF9IPAN

Portofino

90 cm
Anthrazit
kochmulde: induktionsherd
einbaubackofen: elektrisch
energieeffizienzklasse A+

