

CPF92GMWH

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709300364
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitate	A



Estetică

Estetică	Portofino	Nr. de controale	8
Culoare	Alb	Serigraphy colour	Black
Design	Potrivire de culoare	Mâner	Smeg Portofino
Ușă	Cu cadru	Culoare mâner	Alb
În picioare	Da	Tip sticlă	Gri
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Picioare	Negru
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Compartiment de stocare	Ușă
Butoane rotative de control	Smeg Portofino	Logo	Assembled st/steel
Controlează culoarea	Oțel inoxidabil	Logo position	Facia below the oven
Afișaj	Tactil		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit



Static



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Funcții de curățare



Curățare cu vapori

Alte funcții



Dezghețare în funcție de timp

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare cavitatea 2

4

Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2



Static



Grătar mic



Partea inferioară

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 6

Față stânga - Gaz – 2UR (dual) - 4.20 kW

Spate stânga - Gaz – AUX - 1.00 kW

Față Centru - Gaz – AUX - 1.00 kW

Spate centru - Gaz – Semirapid - 1.80 kW

Față dreapta - Gaz – Semirapid - 1.80 kW

Spate dreapta - Gaz – rapid - 3.00 kW

Tip de arzătoare cu gaz Standard

**Supape de siguranță
pentru gaz**

Da

**Aprindere electronică
automată** Da

Capace de arzător

Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Număr ventilator	1	Nr. total de uși de sticlă	3
Volumul net al cavității	70 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	1
Volum brut, prima cavitate	79 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Sistemul de răcire	Tangențial
Nr. de rafturi	5	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Controlul temperaturii	Electronic
Tip lumină	Halogen	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Puterea de iluminare	40 W	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element gril	1700 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară din sticlă plină	Da		

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Număr ventilator	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Volumul net al celei de-a doua cavități	35 l	Nr. total de uși de sticlă	3
Volum brut, a doua cavitate	36 l	Nr. uși de sticlă termoreflectorizante	1
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	4	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	311x206x418 mm
Nr. lumini	1	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip lumină	Incandescent	Element de încălzire inferior – Putere	700 W
Puterea de iluminare	25 W	Element de încălzire superior – Putere	600 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element grătar – Putere	1300 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	1900 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă 50 °C

Temperatură maximă 245 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



Raft cu oprire spate și laterală 1

Tavă adâncă de 20 mm 1

Tavă adâncă de 40 mm 1

Plasă grătar 1

Șine de ghidare telescopice, extracție totală 1

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar

Raft cu oprire spate și laterală 1

Tavă de copt largă 1

Plasă grătar 1

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice 5200 W

Curent 23 A

Tensiune 220-240 V

Tensiune 2 (V) 380-415 V

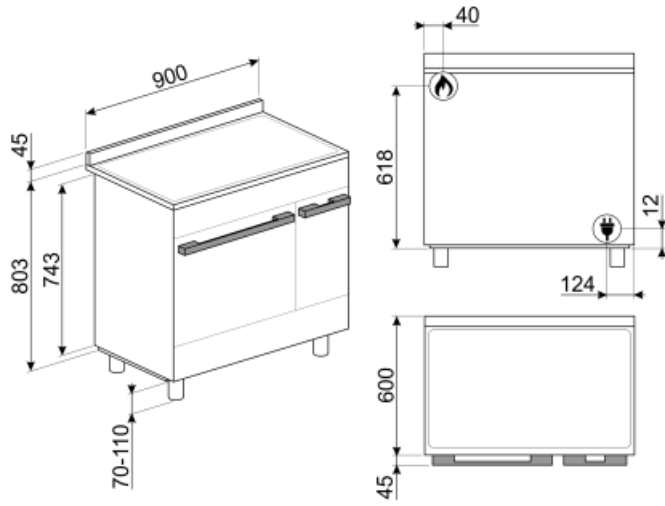
Type of electric cable installed Yes, Single phase

Lungimea cablului de alimentare 120 cm

Tip de cablu electric Yes, Double and Three Phase

Frecvență 50/60 Hz

Bloc terminale 5 poles



Not included accessories

BGCPF9

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri Portofino FS



AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



WOKGHU

Suport din fontă Wok



KITH900CPF9

Set extensie înălțime (950 mm), potrivit pentru aragazuri TR4110



KITPD

Extensie înălțime picioare negre (950 mm) pentru aragazuri



KITC9X9-1

Protecție, 90x75 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Portofino, Master și Sinfonia



KITH95CPF9

Set extensie înălțime (950 mm), potrivit pentru aragazuri Portofino



SFLK1

Blocare pentru copii



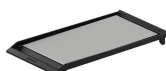
PRTX

Piatră de pizza refractară cu mâner. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.



TPKCPF9

Placă grătar Teppanyaki, potrivită pentru aragazuri Portofino



KITPBX

Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



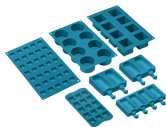
GTT

** Ghidaje telescopice complet
extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



SMOLD













Set de 7 matrițe de silicon pentru
înghețate, acadele de gheață, praline,
cuburi de gheață sau porții de alimente.
Utilizabil de la -60 °C la +230 °C
















BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime

Symbols glossary (TT)

- | | |
|---|---|
|  <p>Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p> |  <p>Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.</p> |
|  <p>A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse</p> |  <p>Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.</p> |
|  <p>Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului</p> |  <p>Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja găsite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine găsite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.</p> |
|  <p>Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine găsite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.</p> |  <p>Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.</p> |
|  <p>Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.</p> |  <p>ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit</p> |
|  <p>Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.</p> |  <p>Jumătate de grătar: Pentru gătit și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cărnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.</p> |

-  Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  Cavitatarea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
-  Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.
-  Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.
-  Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
-  Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.
-  Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  Cavitatarea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.
-  Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.
-  Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.
-  Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.